



Wildkraftbrühe

Grießklößchen | Wurzelgemüse | Sherry
€ 12.50

Großer saisonaler Blattsalat

Tagetes-Dressing | Haselnuss
geräucherte Ente
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
wahlweise mit gebratenen Garnelen
€ 26.50

Hof zur Linde – Krüstchen

Kleines Schweineschnitzel mit Paderborner
Pilzrahmsauce | Spiegelei | Salatbouquet
€ 18.50

Ottos Cheeseburger

Bacon | Cheddar | Tomate
Pommes Frites
€ 23.80

Hausgeräucherter Lachs

Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet
Kartoffelrösti
€ 26.50

Weitere Fischgerichte nach
Empfehlung des Küchenchefs
€ 26.50

Schweineschnitzel “Wiener Art”

Pommes Frites | Beilagensalat
€ 23.00

mit Pilzrahmsauce
€ 24.50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“

Remouladensauce
Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 24.50

Camembert de Normandie

Feige | Walnuss | Wintersalate | Kürbisbrot
€ 26.50

Argentinisches Rumpsteak (220g)

Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Beilagensalat
€ 34.00

Beilagensalat

€ 5.60

Pommes Frites

€ 5.60

jede Beilagen Änderung berechnen wir zusätzlich mit € 1.10

...und was Süßes zum Schluss

„„Affogato Hof zur Linde“

Crème Caramel | Vanille-Eis | Espresso
€ 9.50

Crème brûlée von Schokolade und Ingwer

Mango- und Passionsfruchtsorbet
€ 12.50

Winterlicher Apfel

Mandel- und Mascarponeeis
€ 13.50

Herrencreme

Windbeutel | Waldbeersorbet
€ 13.50

Kleine französische Käseauswahl

hausgebackenes Brot
€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee
von unserem Konditormeister Hubertus
€ 6.00