

Romantik Menü

Convierter Sellerie-Taler
gebeiztes Eigelb | Kerbel | Erdnuss
€ 19.50

2022er Weißburgunder
Q.b.A., trocken, Weingut Korrell - Nahe
€ 8.50 je 0,1l

~~~

Waldpilz-Consommé  
Ravioli | Sherry  
€ 11.50

*2024er Hampton Water*  
*Jon Bon Jovi, Languedoc, Frankreich*  
€ 12.50 je 0,1l

~~~

Sous vide gegarter Schweinebauch
Spitzkohl | Perlzwiebeln
€ 17.50

2023 Klüsserrather Bruderschaft
Pinot Noir, Q.b.A., trocken
Weingut Regnery, Mosel
€8,50 je 0,1l

~~~

Gefüllte französische Wachtel  
Cognacsauce  
glasierte Trauben | Karotten  
€ 48.50

*2019 Château Ferran*  
*Grand Vin de Graves*  
€11,50 je 0,1l

~~~

Galette des Rois
Pistazie
€ 13.50

Jerez Xérès Sherry
süß, Pedro Ximénez, Spanien
0,1 l € 7.50

5-Gang Menü: € 105.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 48.50
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Tagetes-Dressing | Haselnuss
geräucherte Ente

€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50

wahlweise mit Garnelen € 26.50

Carpaccio vom Rinderfilet
Tête de Moine
Tomate | Pinienkerne

€ 19.50

Suppen

Cremesuppe von der Petersilienwurzel
Granatapfel | Crème fraîche | Croutons

€ 11.50

Rinderkraftbrühe
Leberknödel | Wurzelgemüse | Tafelspitz

€ 12.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Hausgemachte Bratensülze
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 19,50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 25.50

Hausgeräucherter Lachs
Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti
€ 26.50

Hauptgänge

Kalbsrücken „Saltimbocca“
Rosmarinjus | mediterranes Gemüse
Römische Nocken
€ 37.50

Geschmorte Ochsenbacke
Madeira-Sauce | rote Zwiebel | Rosenkohl
Kartoffelpüree
€ 39.50

Filetsteak vom Rind
Kräuter-Pfeffer-Kruste | winterliches Gemüse
gebackene Kartoffel-Terrine
€ 47.50

Filet vom Zander
geschmorter Schwarzkohl
Brunnenkresse-Risotto
€ 36.50

Wilder Heilbutt
Speck | Apfel | Belugalinsen
Kartoffelchips
€ 38.50

Vegetarisch

Camembert de Normandie
Feige | Walnuss | Wintersalate | Kürbisbrot
€ 26.50

Kartoffel-Pilz-Maultasche
Kräuter-Crème-fraîche | Karotte
Pastinaken-Maronenpüree
€ 32.50

Desserts

„Affogato Hof zur Linde“
Crème Caramel | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Crème Brûlée von Schokolade und Ingwer
Mango-Passionsfruchtsorbet
€ 12.50

Galette des Rois
Pistazieneis
€ 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

Wein- und Sherryempfehlungen

2022er Muscaris, Auslese Edelsüß, Weingut Helde, Baden-Württemberg
0,1 l | € 7.60

Jerez Xérès Sherry, süß, Pedro Ximénez, Spanien
0,1 l | € 7.50

2023er Moscato D'Asti, D.O.C.G., Villa Jolanda, Italien
0,1 l | € 7.50