



Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Großer saisonaler Blattsalat

Mango-Chili-Dressing | Erbsen
Reis-Cracker
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
wahlweise mit gebackenem Hähnchenfilet
€ 24.50

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

€ 25.50

Buchweizen-Spinat-Ravioli

geflämmt Ziegenkäse | Frühlingsgemüse

€ 32.50

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 Tiramisu“

Biskuit | Vanilleeis | Espresso

€ 9.50

Variation von Zitrusfrüchten

Lemoncurd | Mandarinsorbet

€ 13.50

Frische Münsterländer Erdbeeren

hausgemachtes Vanilleeis | Sahne | Schokoladen-Deko

€ 13.70

Schokoladen-Krokant-Ring

Mango-Passionsfruchtsorbet

€ 14.50

Kleine französische Käseauswahl

hausgebackenes Brot

€ 17.40

In liebevoller Handarbeit hausgemachtes Feingebäck zum Kaffee
von unserem Konditormeister Hubertus

€ 6.00

unser Spargelangebot

Spargelcremesuppe | Dill-Öl | Croûtons
€ 10.50

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel
vom Hof Spielbrink
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln
€ 27.50

Dazu empfehlen wir Ihnen:

Westfälischen gekochten Schinken € 9.50

Westfälischen rohen Schinken € 9.50

Hausgeräucherter Lachs € 10.50

Gebratener Zander € 17.50

Wiener Kalbsschnitzel € 18.70

unsere Weinempfehlung zum Spargel

2024er Silvaner, Q.b.A., trocken
Weingut Bürgerspital, Franken, 0,2l € 9.40

2024er Silvaner, VDP Ortswein, trocken
Weingut Hans Wirsching, Franken, 0,75l € 39.60

2024er Sauvignon Blanc, Q.b.A., trocken
Weingut Schloss Neuweiler, Baden, 0,75l € 41.00

2024er Pinot Blanc Cuvée, Weissburgunder & Chardonnay
Brogsitter Family, Rheinhessen, 0,75l € 38.00

*Liebe Gäste,
unsere Gerichte sind mit viel Liebe gewürzt – manchmal aber auch mit Zutaten,
die nicht jeder so gut verträgt.
Wenn Sie Fragen zu Allergenen in den Speisen haben, sprechen Sie uns gerne an.
Sie können auch jederzeit eine schriftliche Übersicht über die,
in den Speisen enthaltenen, Allergene bekommen.
Wir wünschen einen guten Appetit und genießen Sie Ihren Besuch!*