

Romantik Menü

Kalbstafelspitz

Thunfisch-Mayonnaise | Kapern | Gurke | Kohlrabi
Piment d'espelette

€ 19.50

2024er Sauvignon blanc, trocken
VDP Qualitätswein, Robert Schätzle, Schloss Neuweier - Baden
€ 8.20 je 0,1l

~~~

Consomme von Edelfischen

Safran | Zucchini

€ 12.50

2017er Domaine de la Garenne  
Mâcon-Azé, Bourgogne, Frankreich  
€ 12.50 je 0,1l

~~~

Kalbsbries „Wiener Art“

Weizengras | Wiesenkräuter

€ 23.50

2024er Roubiné
Méditerranée IGP, Provence, Frankreich
€ 7.60 je 0,1l

~~~

Zweierlei vom Stubenküken

Perlzwiebeln | Wurzelgemüse | Grieß

€ 44.50

2021er Nicolon  
Angelo Negro-Barbera d'Alba-D.O.C.-Italien  
€ 9.40 je 0,1l

~~~

Schwarzwälder Tartelette

Ivory-Kuvertüre | eingelegte Kirschen | Milchparfait
Schokoladen-Cremeux

€ 14.50

2022er Pelassa
Moscato d'Asti-D.O.C.G, Monta-Italien
€ 7.60 je 0,1l

5-Gang Menü: € 108.50

Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 45.30

Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Holunderblüten-Dressing
eingelegte Paprika | Radieschen | Sonnenblumenkerne
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 24.50

Gegrillter Pfirsich
Burrata | Avocado | Fenchel | Sauerteig
€ 20.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Pfifferling-Cremesuppe
Croûtons | Kresse
€ 11.50

Kleinigkeiten und Rustikales

Hausgemachte Bratensülze
Remouladensauce | Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 19.50

Holländischer Matjes
Hausfrauensauce | rote Zwiebeln | Drillinge | Salatbouquet
€ 24.50

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

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

Hauptgänge

Kalbsrücken-Steak
Kräuterkruste | Pfifferling-Rahmsauce
handgeschabte Spätzle | Blattsalat
€ 37.50

Geschmorte Ochsenbacke
Rotweinsauce | bunter Mangold | Kartoffelpüree
€ 38.50

Rinderfilet
Pfeffersauce | Schalotte
saisonales Gemüse | Macairekartoffel
€ 45.50

Makrele und Kaviar
Dill-Crème-Fraîche | eingelegte Zwiebeln | Apfel
Kartoffel-Hefe-Krapfen
€ 39.50

Ganze gebratene Seesunge „Müllerin-Art“
braune Butter | Blattspinat
Salzkartoffeln
€ 52.00

Vegetarisch

Frische Pfifferlinge in Rahm
Semmelknödel | eingelegte Zwiebeln | Beilagensalat
€ 27.50

Mediterranes Tomaten-Risotto
Gemüse | Kapern | gebackene Aubergine
Schafskäse
€ 29.50

Desserts

„Affogato Tiramisu“
Biskuit | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Frische Münsterländer Erdbeeren
hausgemachtes Vanilleeis | Sahne
Schokoladen-Deko
€ 13.70

Hof zur Linde „Eisdiele“
Dreierlei Speiseeis mal anders
€ 13.50

Schwarzwälder Tartelette
Ivory-Kuvertüre
eingelegte Kirschen | Milchparfait
Schokoladen-Cremeux
€ 14.50

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

*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!*