



Rinderkraftbrühe

Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Großer saisonaler Blattsalat

Sanddorn-Dressing
eingelegter Kürbis | Hafer-Crumble
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
wahlweise mit gebratenen Rinderfiletspitzen € 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

Frische Pfifferlinge in Rahm

Semmelknödel | eingelegte Zwiebeln | Beilagensalat
€ 27.50

Kartoffel-Gemüse-Roulade

Tomatenragout | Blattspinat | Sellerie
€ 29.50

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

Vanille-Mousse

Waldfrüchte / Brombeer-Sorbet
€ 13.50

Gefüllter Blätterteig

Zwetschgenröster | Karamell | Pflaumensorbet
€ 14.70

Aprikosen-Tartelette

Quark-Creme | Walnuss-Eis
€ 13.50

Kleine französische Käseauswahl

hausgebackenes Brot
€ 17.40

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

*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!*