RESTAURANT linnenboom

Romantik Menü

Wachtelbrust
Holunderbeere | Birne | Buchenpilze
€ 19.50
2024er Pinot blanc, trocken
VDP Qualitätswein, Gut Hermannsberg, Nahe
€ 8.20 je 0,1l

~~~

Waldpilz-Consommé
Pistazienstrudel | Sherry
€ 10.50
2024er Roubiné
Méditerranée IGP, Provence, Frankreich
€ 7.60 je 0,1l

~~~

Steinbutt
Zitrusöl | Kürbis | Risotto
€ 18.50
2024er Milch Monsheim, *Chardonnay, tocken*
Q.b.A, Rheinhessen
€ 9.20 je 0,1l

~~~

Zweierlei vom Wildschwein
(Rosa gebratener Rücken und Sauerbraten vom Bäckchen)
Pflaume | Wurzelgemüse | Kartoffel-Baumkuchen
€ 46.50
2023er Côtes du Rhône Reserve
Famille Perrin, Frankreich
€ 8.80 je 0,1l

~~~

Vanille-Mousse
Waldfrüchte | Brombeer-Sorbet
€ 13.50
2025er Vigna Senza Nome
Braida, Moscato d´Asti-D.O.C.G., Piemont-Italien
€ 7.60 je 0,1l

5-Gang Menü: € 108.50
Erlesene Weinbegleitung je 0,1l € 41.40
Annahmeschluss abends 19.30 Uhr

Gänsemenü

Variation vom Gänseklein

Feldsalat

€ 18.50

~~~

Gänsekraftbrühe

Rote Bete | Ravioli

€ 10.50

~~~

Frische Oldenburger Freilandgans

Thymiansauce | Bratapfel

Rotkohl

Kartoffelknödel

€ 51.50

~~~

Baumkuchen

Bayerische Creme | Himbeer-Sorbet

€ 14.50

Menüpreis: € 90.00
~~~

Vorspeisen

Großer saisonaler Blattsalat
Waldbeer-Dressing | Rettich
Nuss-Granola
€ 14.50

als Hauptgang-Portion € 18.50
mit 3 gebratenen Riesengarnelen € 24.50

Geschmorte Rote Bete
Sellerie | Orange | Cashew-Nuss
-vegan-
€ 18.50

Gebackene Jacobsmuscheln
süße Chili-Sauce | Pak Choi | Hokaido-Kürbis
€ 21.50

Suppen

Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Kürbis-Cremesuppe
Ziegenkäse | Kernöl | Kürbiskerne
€ 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

Wiener Schnitzel
Zitrone | Preiselbeeren | Gurkensalat
Bratkartoffeln
€ 36.50

Rehragout
gebratene Pilze | Birne | Brokkoli
handgeschabte Spätzle
€ 37.50

Kalbsfilet und Garnele
Kalbsjus | Krustentierschaum
Zuckerschoten | Linguine
€ 45.50

Filet vom Waller im Kartoffelmantel
Apfel | Speck | Rahmwirsing
Kartoffelstroh
€ 38.50

Filet vom Zander
Beurre rouge | Champagner-Kraut
Kartoffel-Mousseline
€ 40.50

Vegetarisch

Westfälische Potthucke (gebratene Kartoffelterrine)
Kräuter-Crème fraîche | Meerrettich | Rote Bete
Herbstgemüse
€ 28.50

Süßkartoffel-Gnocchi
Pecorino Romano | Walnüsse | Feigen
Wildkräuter
€ 30.50

Desserts

„Winterliches Affogato“
Spekulatius | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Handorfer Quitte
Tonkabohnen-Eis
€ 13.50

Baumkuchen
Bayerisch Creme | Himbeer-Sorbet
€ 14.50

Gewaffelter Apfelstrudel
Mascarpone | Vanille
Karamell-Eis
€ 14.70

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

2025er „Braida“ Vigna Senza Nome
Moscato d´Asti-D.O.C.G., Piemonte-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!