Rinderkraftbrühe
Markklößchen | Wurzelgemüse | Tafelspitz
€ 11.50

Großer saisonaler Blattsalat
Waldbeerdressing
Rettich | Nuss-Granola
€ 14.50

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

Westfälische Potthucke (Gebratene Kartoffelterrine)
Kräuter-Crème-Fraîche | Meerrettich | Rote Bete
Herbstgemüse
€ 28.50

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

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

„Winterliches Affogato“
Spekulatius | Vanilleeis | Espresso
€ 9.50

Handorfer Quitte
Tonkabohneneis
€ 13.50

Baumkuchen
Bayerische Creme | Himbeersorbet
€ 14.50

Gewaffelter Apfelstrudel
Mascarpone | Vanille | Karamelleis
€ 14.50

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!