



Rinderkraftbrühe

Tafelspitz | Wurzelgemüse | Grießklößchen
€ 11,70

Großer saisonaler Blattsalat

Rhabarber-Dressing | Spargel | Haferflocken-Crumble
€ 18.50

wahlweise mit gebratenen Garnelen
€ 25.20

Hof zur Linde - Krüstchen

Kleines Schweineschnitzel mit Paderborner
Pilzrahmsauce | Spiegelei | Salatbouquet
€ 18.50

Ottos Cheese - Burger

Röstzwiebeln | Gurke | Tomate
Pommes Frites
€ 21.80

Hausgeräucherter Lachs

Senf-Dill-Sauce | Salatbouquet | Kartoffelrösti
€ 25.20

Weitere Fischgerichte nach Empfehlung des Küchenchefs

€ 24.50

Rosa Roastbeef „kalt aufgeschnitten“

Remouladensauce
Salatbouquet | Bratkartoffeln
€ 24.50

Schweineschnitzel Wiener Art

Pommes Frites | Beilagensalat

€ 23.00

mit Pilzrahmsauce

€ 24.50

Waldpilze in Rahm

Semmelknödel | Zwiebeln

Feldsalat

€ 28.70

Argentinisches Rumpsteak (220g)

Pfeffersauce | Bratkartoffeln | Salat

€ 35.00

Beilagensalat

€ 5.60

Pommes Frites

€ 5.60

Jede Beilagenänderung berechnen wir
zusätzlich mit € 1.10

und was Süßes zum Schluss

Bayerische Creme mit Roter Grütze

Vanilleeis | Krokant

€ 12.80



Unser Spargelangebot

Spargelcremesuppe
Sahne | Croûtons | Kresse
€ 10.50

Halbes engl. Pfund Dorbaumer Stangenspargel
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter
Petersilienkartoffeln
€ 24.70

Dazu empfehlen wir Ihnen:

* Gemischten Westfälischen Schinken	€ 10.50
* Filet vom Ibericoschwein	€ 15.50 *
Gebratenes Lachsfilet	€ 16.50
* Wiener Kalbsschnitzel	€ 17.70

Unsere Weinempfehlung zum Spargel

2022er Silvaner
Qualitätswein, trocken
Weingut Juliusspital
Franken
Glas 0,2 l € 9.40

2022er Grüner Sylvaner
Biowein, Qualitätswein, trocken
Weingut Norbert Helde
Baden

Fl. 0,75 l € 36.00

2023er Silvaner
VDP Gutswein, trocken
Weingut Hans Wirsching
Franken

Fl. 0,75 l € 39.60