

Aperitif:	Prosecco Glas 0,15l	4,20
	Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec	4,80

Wir servieren Ihnen vor dem Essen Brot und Butter, dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Pestos und Dips zum Preis von € 1,40 p.P.( Couvert )

### **Vorspeisen und Zwischengerichte:**

Bunter Salat in Caesars Dressing mit Knoblauch, Ziegenfrischkäsecrostini und Speck	7,80
Sommersalate in Himbeerdressing mit Äpfeln und gebratenen Kalbsleberstreifen	Vorsp. 9,80/Haupt 13,80
Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch- mit Rucola und Hobelkäse	11,80
-zusätzlich mit gebratenen Pfifferlingen	13,00
"Sommerbruschetta" Röstbrot mit Tomaten, Avocado und Garnelensatée	11,80

### **Suppen:**

Fruchtige Tomatenconsommé mit Raviolis	5,00
Gebackene Zwiebelsuppe mit 2 Käsen	5,00
Rahmsuppe von Pfifferlingen mit Pestotomate	7,50

### **Deftiges:**

Salatteller in Sesamdressing mit Rohkost, Schinkenkartoffeln und Spiegelei	9,20
"Wirtshausteller" Bratwurst, Leberknödel und Fleischkäse auf Sauerkraut, geschmolzenes Kartoffelpüree	9,80
2 gebackene Camemberttaler mit Preiselbeeren, Salatbouquet	8,50

### **Pasta:**

Tagliatelle mit geschmolzenen Tomaten, Rinderfiletstreifen, Pfifferlingen, Rucola und Parmesan	15,50
-oder vegetarisch	11,80
"Rigatoni all gorgonzola"	
Röhrennudeln in Gorgonzolasahne mit Schweinefiletspitzen und frischen Tomaten	10,50

### **Fisch:**

Heringsfilets in Sahnesauce mit Tomate, Gurke und Ei Speck-Bratkartoffeln	9,80
Thai-Kabeljau mit Sprossen und Orangen-Chilisauce halbwilder Reis, Broccoli	17,80
Steinbuttfilet in Pfifferling-Tomaten-Kruste Rucolanudeln, Broccoli	* 22,80

### **Fleisch:**

Lindenschmaus -2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Paprikarahm, Broccoli, Spiegelei	14,50
Lammragout mit Curry und Bohnen Pilawreis, bunter Salat	18,00
Feine Pilzpfanne mit Schweinefiletmedaillons Estragonrahm, Kartoffelplätzchen, Broccoli	18,80
Kalbsleber in Apfel-Rosmarin-Jus geschmelztes Püree, Cassissalat	* 18,80
Pfeffer-Filetsteak in Chiantisauce, Gemüse-Mix, Beilage nach Wahl	* 23,50

(von denen mit \* gekennzeichneten Gerichten bereiten wir Ihnen gerne eine kleinere Portion zu und berechnen € 2,50 weniger)

## Desserts:

Zweierlei von Schokolade mit Baileys	5,80
Aromatisiertes Beerentimbal mit Parfait von weißer Schokolade	7,80
Geeiste Orangen-Cassis-Terrine mit Marzipan und flambierten Orangenfilets	8,00
Ein süßer Teller "zur Linde"	8,50

## Digestif:

Grappa Moscato	2,50
Grappa Inga di Dolcetto	4,50
Calvados	3,50
Cognac Otard Napoleon	7,00
Obstbrände aus dem Elsass: Kirsch, Williams, Himbeer, Mirabelle	3,80
Tasse Kaffee "Schümli"	1,90
Espresso	2,00
Capuccino	2,20