

Aperitif:	Prosecco Glas 0,15l	4,20
	Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec	5,00

Wir servieren Ihnen vor dem Essen Brot und Butter, dazu empfehlen wir unsere hausgemachten Pestos und Dips zum Preis von € 1,30 p.P. (Couvert)

### **Vorspeisen und Zwischengerichte:**

Feldsalat in Kartoffel-Speck-Dressing	7,50
Winterlicher Salat in Preiselbeerdressing mit Äpfeln und gebratenen Kalbsleberstreifen	Vorsp. 10,50/ Hauptg. 15,50
Carpaccio vom Rinderfilet -klassisch- mit Rucola und Hobelkäse	12,80
Hummerkrabben am Spieß mit kleinem Pilzstrudel	13,80

### **Suppen:**

Kleiner Minestrone-Eintopf mit Raviolis	6,80
Gebackene Zwiebelsuppe mit 2 Käsen	5,80
Samtsuppe von rosa Linsen mit Cashew-Nüssen und gebratener Jakobsmuschel	8,80

### **Deftiges:**

Salatteller in Sesamdressing mit Rohkost, Schinkenkartoffeln und Spiegelei	9,80
Niederrheinischer Sauerkraut-Gehacktes-Topf Kartoffelpüree	9,80
2 gebackene Camemberttaler mit Preiselbeeren, Salatbouquet	8,80

## **Pasta:**

Tagliatelle mit geschmolzenen Tomaten, Rinderfiletstreifen, Pilzen, Rucola und Parmesan	16,80
-oder vegetarisch	11,80
"Rigatoni all gorgonzola"	
Röhrennudeln in Gorgonzolasahne mit Schweinefiletspitzen und Tomatenfondue	11,80

## **Fisch:**

Heringsfilets in Sahnesauce mit Tomate, Gurke und Ei garniert, Speck-Bratkartoffeln	11,00
Mildes Thai-Curry von Rotbarsch und Shrimps halbwilder Reis, kleiner Salat	16,50
Filets von der Dorade in Tomaten-Oliven-Kapernsugo Rucolatagliatelle, bunter Salat	* 22,00

## **Fleisch:**

Lindenschmaus -2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, Paprikarahm, Broccoli, Spiegelei	15,00
Feines Ragout vom Hirschkalb in Balsamico-Preiselbeersauce, Semmeltaler, Wintergemüse	18,00
Schweinefilet im Parmaschinkenmantel Rucola-Sahnenudeln, Gemüse-Mix	19,00
Kalbsleber in Apfel-Rosmarin-Jus geschmelztes Püree, Cassissalat	* 20,00
Rinderfiletsteak (Beef Argentina) Rosmarinkartoffeln, Gemüse-Mix oder Salat, -Sauce nach Wahl: Rotwein oder Pfefferrahm oder Gorgonzola	* 27,50

(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
Parfait von weißer Schokolade "a la explosion!"	8,00
Geeiste Terrine von roter Grütze mit Marzipan und frischen Früchten	8,00
Ein süßer Teller "zur Linde"	8,80

## Digestif:

Grappa Moscato	3,00
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"	2,20
Glas Tee	2,00
Espresso	2,20
Capuccino	2,60
Kakao mit Sahne	2,70