

DAS BESTE UNSERER KÜCHE AUS 60 JAHREN !


Aperitif: Prosecco Glas 0,15l 4,60

Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec 5,60

Dazu ein kleiner Überraschungs-Appetithappen 1 €

Vorspeisen und Zwischengerichte:

Feldsalat in unserem Haus-Dressing

mit krossem Bacon und Croutons 5,60 

Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Rucola und

knusprigem Pancetta 6,60 

Winterlicher Salat in Preiselbeerdressing mit Äpfeln

und gebratenen Kalbsleberstreifen Vorsp. 8,60/HG 11,60 

Avocadotörtchen mit Hummerkrabben

im Speckmantel 12,60

Suppen:

Kleiner Minestrone-Eintopf mit Pesto raviolis 4,60 

Unsere Zwiebelsuppe mit 2 Käsen überbacken 4,60 


Deftiges:

„RUSSENEI“- 4 halbe Eier auf Rosis´ Kartoffelsalat

mit Rauchlachs, Sülze, Tomate und Gurke 5,60 

Heiße Fleischwurst mit Rosis´ Kartoffelsalat 7,60 

Salatteller in Sesamdressing mit Rohkost,

Schinkenkartoffeln und Spiegelei 7,60 

„Majoranfleisch“ herzhaftes Gulasch -untereinander-

mit Majoran abgeschmeckt, Bandnudeln,

bunter Salat 10,60 

DAS BESTE UNSERER KÜCHE AUS 60 JAHREN !

Pasta:

"Pasta al pomodoro "

Tagliatelle in Tomatensahne mit

Rinder- und Schweinefiletstreifen, Pilzen, Rucola und

Parmesan

13,60 

oder vegetarisch

9,60 

Fisch:

Heringstip mit Speck-Bratkartoffeln

8,60 

Mildes Thai-Curry von Rotbarsch und Shrimps,

Duftreis, bunter Salat

19,60

Zandermedaillons auf Rahmsauerkraut

Bratkartoffeln

15,60 

Hauptgänge:

Lindenschmaus - 2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln,

Röstzwiebeln, Paprikarahm, Spiegelei,

grüne Bohnen

12,60 

Schweinefiletmedaillons auf Morchel-Champignon-Confit

Cognacrahm, Spinat-Semmeltaler

15,60 

Knusprige Entenkeule -leicht gepökelt- auf

Balsamicolinsen, Bratkartoffeln

14,60 

Kalbsleber in Apfel-Rosmarinjus

geschmelztes Püree, Cassissalat

19,60

BBQ Tournedos vom Rinderfilet-Beef Argentina

Tomaten-Avocado-Salsa, Rucola und Parmesan, 220gr 28,50

Rosmarin-Bratkartoffeln 260gr 31,50

DAS BESTE UNSERER KÜCHE AUS 60 JAHREN !

Desserts:

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne

4,60 

*Duett von dunkler und weisser Schokolade
im Weckglas*

4,60 

*Geeistes Törtchen von roter Grütze mit Marzipan
und frischen Früchten*

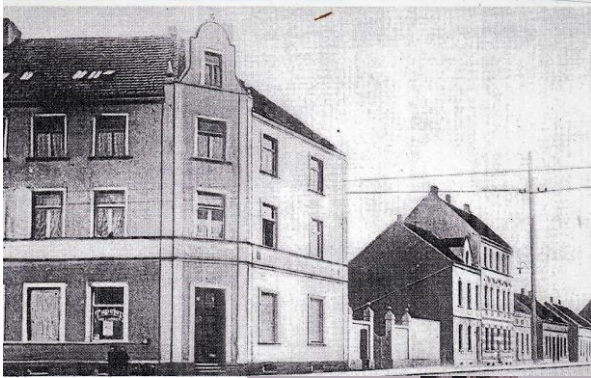
5,60 

Dessertüberraschung „ZUR LINDE 60“

6,60 



Von Tapeten über Wollwaren bis hin zu erstem Benzin wurden schon viele Sachen in unserem Haus gehandelt. Seit ca. 1910 wird in unserem Haus Gastronomie betrieben.



*Wir bedanken uns für die die Treue, die unsere Gäste uns über all die Jahre gehalten haben und freuen uns auch im 61. Jahr über viele nette Menschen, mit denen wir schöne Stunden verbringen !
Peter und Beate Alders mit dem gesamten Lindenteam*

