

<i>Aperitif: Prosecco 0,15 l</i>	5,00
<i>Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec</i>	7,50
<i>Aperol-Spritz oder Limoncello-Spritz</i>	7,50
<i>GIN TONIC- Bombay Gin mit Fever Tree Tonic</i>	7,50
<i>GORDONs Gin alkoholfrei mit Fever Tree Tonic</i>	7,50

Couvert inkl. kleinem Überraschungs-Appetithappen **2,50**

Vorspeisen und Zwischengerichte:

*„Bunte Blätter“ in unserem Hausdressing mit Sprossen und
Crunchy-Mix*

8,80

Frühlingssalate in Honig-Senfdressing

mit gebratenem Putenbrustfilet und Speckstreuseln Vorsp 10,80/

Hauptg 15,80

Toskanischer Tomaten-Brotsalat mit

Knusper-Pancetta

10,80

Kleines Safranrisotto mit grünem Spargel und gegrillter Tomate

13,80

„Gambas al ajillo“ mit Aioli

15,50

Suppe:

Unsere gebackene Zwiebelsuppe

8,50

Kleiner Minestrone-Eintopf mit Ziegenfrischkäseravioli

8,80

Rahmsuppe von Spitzkohl und jungem Lauch mit

warm-geräucherter Forelle

9,80

Deftiges:

„Niederrheinische Gröstl-Pfanne“

Schweinefiletspitzen, Blutwurst, Speck, Zwiebeln

Bratkartoffeln -untereinander- Spiegelei

kleiner Salat

* 19,50

„Puten-Kröstchen“ 2 Putenschnitzel auf Bratkartoffeln, Paprikarahm,

Schmorzwiebeln, Spiegelei, grüne Bohnen

* 18,80

**Wir empfehlen zu unseren Hauptgängen einen kleinen Beilagensalat*

3,50*

Pasta:

Pappardelle „al sugo“

Tomate - Spargel - Rucola

mit - Rinder- und Schweinefiletstreifen

19,50

- vegetarisch

15,80

Vegetarisch:

„Veggie-Bowl“

Falafel - Hummus - Salatsprossen - Pinienkerne

16,80

Fisch:

„Oriental Fisch“

-Filets von der Dorade und Rotbarsch-

Hummus-Aubergine-Paprika-Falafel und Sprossen

22,80

- Trio de la mer -

Gegrillte Filets von Meeresfischen auf

Spargelfettucinis

* 29,80

Fleisch:

Schweinefilet - Morchel - Rucola

Berner Rösti

* 21,80

Lammhaxe in Rotwein-Rosmarinsauce

Ratatouille, Kartoffelgratin

26,00

Original Wiener Schnitzel

Bratkartoffeln, Gurkensalat, Preiselbeeren

* 24,50

Tournedos vom Rinderfilet in Chianti-Pfeffersauce

Kräutergemüse oder Salat

Rosmarin-Bratkartoffeln oder Kartoffelgratin

+ 210 g 31,50

+Rohgewicht

+ 250g 35,50

-von denen mit * versehenen Gerichten bereiten wir Ihnen gerne eine kleinere Portion zu und berechnen 2,50 € weniger

Dessert:

Cocktail und Espuma von ersten Erdbeeren 8,80

Geeistes Nougattörtchen mit zweierlei Nüssen und
frischen Früchten 8,80

Warme Apfeltarte mit einem Hauch Calvados und
Vanilleeis 9,50

Dessertüberraschung „Zur Linde“ 9,80

Digestif:

Grappa 5,00

Grappa Prosecco 5,00

Calvados 5,00

Cognac Otard Napoleon 8,50

Obstbrände aus dem Elsass:

Kirsch, Williams, Mirabelle 5,00

Himbeer 5,50

Tasse Kaffee "Schümli" 2,70

Glas Tee 2,60

Espresso 2,30

Capuccino 2,90

Kakao mit Sahne 3,50