

<i>Aperitif: Prosecco 0,15 l</i>	<i>5,80</i>
<i>Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec</i>	<i>7,80</i>
<i>Aperol-Spritz oder Limoncello-Spritz</i>	<i>7,80</i>
<i>GIN TONIC- Bombay Gin mit Fever Tree Tonic</i>	<i>7,80</i>
<i>GORDONs Gin alkoholfrei mit Fever Tree Tonic</i>	<i>7,80</i>

Couvert inkl. kleinem Überraschungs-Appetithappen *3,50*

Vorspeisen und Zwischengerichte:

<i>Blattsalate in „Caesars Dressing“ mit einem Hauch Knoblauch, Parmesanraspeln und Croutons</i>	<i>9,80</i>
<i>Frühlingssalate in Tomaten-Balsamico-Dressing mit Saltimbocca vom Putenbrustfilet</i>	<i>11,50/ HG 16,50</i>
<i>Carpaccio von roter Bete und Melone mit gebackenem Ziegenfrischkäse (vegetarisch)</i>	<i>11,80</i>
<i>Trüffelraviolis in ihrem Fond mit gegrillten Jakobsmuscheln</i>	<i>13,80</i>

Suppen:

<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	<i>8,80</i>
<i>Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Feigen-Walnuss-Ravioli</i>	<i>8,80</i>
<i>Rahmsüppchen von Frühlingsmöhren und Kohlrabi mit geflämmtem Lachscarpaccio</i>	<i>10,80</i>

Deftiges:

<i>„Niederrheinisches Pfannen-Gröstl“ Filetspitzen, Leberkäse und Blutwurst mit bunten Bratkartoffeln -untereinander- Zwiebelschmelze, Spiegelei</i>	<i>18,80</i>
<i>„Puten-Kröstchen“ 2 Putenschnitzel auf Bratkartoffeln, Paprikarahm, Schmorzwiebeln, Spiegelei, grüne Bohnen</i>	<i>* 19,80</i>

Kleiner Beilagensalat *3,80*

Pasta:

Rahmige Trüffeltagliatelle auf Carpaccio vom Rinderfilet	22,80
Tagliatelle - vegetarisch - in Tomatensugo Gemüse-Pilze-Rucola	16,50
-geht auch mit Fleisch - Pute oder Schweinefilet	+ 1,50

Vegetarisch:

Auflauf von Auberginen, Zucchini und Tomaten mit gegrillten Gemüsemedaillons	18,50
---	-------

Fisch:

Dicke Bohnen in Speck-Sahnesauce mit Wiener Schnitzel vom Rotbarsch, Petersilienkartoffeln	22,80
„Potpourri de la mer“ - Fischfilets und Meeresfrüchte - in Limonen-Kräuterbutter, Ofentomate Rosmarin-Bratkartoffeln oder Rucolafettucinis	32,50

Fleisch:

Feine Roulade vom Schweinefilet auf Rahmspitzkohl Balsamjus, Bratkartoffeln	* 23,80
Butterzarte Lammschulter in Rotwein-Kräutersauce, Frühlingsgemüse - Kartoffel - Rucola	* 26,80
Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken Bratkartoffeln, Salatbouquet	* 25,50
-Argentina Beef Filet- gegrilltes Rinderfiletsteak in Pfeffersauce oder mit Café de Paris-Butter Pfannengemüse oder Salat, weitere Beilage nach Wahl	36,50
Ladies cut	32,50

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

Dessert:

<i>Der kleine süße Überraschungshappen</i>	4,00
<i>Dreierlei von der Mango</i> <i>-Espuma - Eis - Frucht</i>	9,50
<i>Beschwipstes Rübenkrauteis mit Grütze von Strauchbeeren</i>	9,50
<i>Ein süßer Teller „Zur Linde“</i>	11,50

Allergiehinweis:

Gerne geben wir Ihnen Auskunft über evtl. vorhandene Allergene und Zusatzstoffe in unseren frisch zubereiteten Speisen.

Digestif:

<i>Grappa Prosecco</i>	5,50
<i>Calvados</i>	5,20
<i>Cognac Otard Napoleon</i>	8,40
<i>Obstbrände aus dem Elsass:</i>	
<i> Kirsch, Williams, Mirabelle</i>	5,60
<i> Himbeer</i>	6,00
<i>Tasse Kaffee "Schümli"</i>	3,00
<i>Glas Tee</i>	2,80
<i>Espresso</i>	2,80
<i>Cappuccino</i>	3,20
<i>Kakao mit Sahne</i>	4,00