

<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>Bunter Salat in Honig-Senfdressing mit</i>	
<i> Kräutercroutons und Gemüsesprossen (veggie)</i>	<i>8,80</i>
<i>Frühlingssalate in Tomaten-Balsamico-Dressing mit kleinem</i>	<i>11,50/</i>
<i> Hachee vom Putenbrustfilet</i>	<i>HG 16,80</i>
<i>Bunter Cocktail von roter Bete, Melone und Linsen</i>	
<i> mit gebackenem Ziegenfrischkäse (veggie)</i>	<i>11,80</i>
<i>„Frühlingstörtchen“</i>	
<i> Spargel -Avocado -Erdbeeren -Knusperspeck</i>	<i>13,50</i>
<i>-Spargel in der Folie-</i>	
<i> Tomate - Kräuter -Knoblauch (veggie)</i>	<i>14,50</i>

Suppen:

<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	<i>8,80</i>
<i>Kraftbrühe von Strauchtomaten mit</i>	
<i> Feigen-Walnuss-Ravioli</i>	<i>8,80</i>
<i>Spargelcremesuppe -klassisch-</i>	<i>8,80</i>
<i> oder mit geblähtem Gewürzlachs</i>	<i>10,80</i>

Deftiges:

<i>„Friemersheimer Roulade“</i>	
<i> Herzhafte Roulade vom Schwein in Senfsauce</i>	
<i> dazu Bratkartoffeln</i>	<i>18,80</i>
<i>„Puten-Kröstchen“ 2 Putenschnitzel auf Bratkartoffeln, Paprikarahm,</i>	
<i> Schmorzwiebeln, Spiegelei, grüne Bohnen</i>	<i>* 19,50</i>

Kleiner Beilagensalat *3,80*

Pasta:

Breite Nudeln in Tomaten-Kräutersauce mit Filetspitzen, Gemüse und Rauke	18,80
- geht auch vegetarisch mit Gemüse, Pilzen, Rauke und gehobeltem Määdjekäse	16,80

Vegetarisch:

Auflauf von Auberginen, Zucchini und Tomaten mit gegrillten Gemüsemedaillons	17,80
---	-------

Fisch:

Kabeljaufilet im Speckmantel gebraten auf rahmigem Spargelragout, Schnittlauchkartoffeln	* 24,50
-Niederrheinisches Fischtrio - Filets von Zander, Forelle, und Lachs in Tomaten-Basilikumbutter, Rahmnudeln oder Schmörkes	31,50

Fleisch:

Schweinefiletmedaillons auf buntem Spargel Kräuterbuttersauce, feine Nudeln oder Schmörkes	* 23,80
„5-Stunden-Lamm“ Butterzarte Lammkeule in Rotwein-Kräutersauce, Frühlingsgemüse, Rosmarinkartoffeln	* 23,80
Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken Bratkartoffeln, Salatbouquet	* 25,50
Rinderfiletsteak in Rotwein-Pfeffersauce niederrheinischer Kartoffel-Gemüstampf, Rauke und gehobelter Määdje	36,50
	Ladies cut 32,50

-Klassische Spargelgerichte in Sonderkarte tagesaktuell im Restaurant-

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

Dessert:

<i>Der kleine süße Überraschungshappen</i>	4,00
<i>Dreierlei von der Erdbeere</i> <i>-Espuma - Eis - Frucht</i>	8,50
<i>Hausmacher Eis von Vanille und Hibiskus</i> <i>auf Erdbeercocktail</i>	9,50
<i>Ein süßer Teller „Zur Linde“</i>	10,50

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