

<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</i>	<i>7,80</i>
<i>GORDONs Gin Tonic alkoholfrei</i>	<i>7,80</i>

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

Vorspeisen und Zwischengerichte:

<i>Feldalat in Hausdressing mit Speck-Kartoffelschnitz</i>	<i>10,80</i>
<i>Gebackener Ziegenfrischkäse auf rote Bete-Carpaccio</i>	<i>10,80</i>
<i>Herbstsalat in Paprika-Balsamico-Dressing mit Salsa Roja und „Pincho de Carne“(gem.Fleischspieß)</i>	<i>11,80/ HG 17,80</i>
<i>Speck-Pfifferlinge in Rahm mit kleinem Semmelknödel</i>	<i>13,80</i>
<i>Kleines Meeresfrüchte-Couscous</i>	<i>14,80</i>

Suppen:

<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	<i>8,80</i>
<i>Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Pfifferlingsravioli</i>	<i>8,80</i>
<i>Kürbis-Karottensuppe mit Ingwer, Kokos und kleinem Garnelenspiess</i>	<i>9,80</i>

Deftiges:

*„Brauhauspfanne“ Filetspitzen, Leberkäse und Blutwurst mit
bunten Bratkartoffeln -untereinander-, Spiegelei* *19,80*

*„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf Bratkartoffeln,
Paprikarahm, Schmorzwiebeln, Spiegelei, grüne Bohnen* ** 19,80*

Kleiner Beilagensalat *3,80*

Pasta:

„Paccheri al sugo“

Tomate-Herbstpilze-Rucola-Parmesan	16,80
- zusätzlich mit Filetspitzen	4,50
- oder Garnelen	6,80

Vegetarisch:

Buntes Knödel-Trio mit Herbstpilzen in Rahm, Wildkräutersalat	16,80
--	-------

Fisch:

Duisburger Pannfisch – gebratene Fischfilets in Senfsauce, Speck-Bratkartoffeln	24,80
Mildes Thai-Curry von Meeresfischen und Garnelen Gemüse-Duftreis	27,50

Fleisch:

Herzhaftes Hachee vom Putenbrustfilet, Kräuterschmand Kartoffelgratin	22,50
Herbstliche Pilzpfanne mit Schweinefilet Cognac-Estragonrahm, Spinat-Semmeltaler	* 23,80
Feines Ragout von Reh und Herbstpilzen, Preiselbeersauce, Mandelspätzle	* 26,80
Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken Bratkartoffeln, Salatbouquet	* 26,50
Tournedos vom Rinderfilet – “Beef Argentina” Sauce aus drei Pfeffern	
Rosmarin-Bratkartoffeln oder Gratin dauphinois	210gr° 34,50
Gemüse-Mix oder Salat	250gr° 38,50
° Rohgewicht	

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

Dessert:

<i>Der kleine süße Überraschungshappen</i>	<i>4,00</i>
<i>„Affogato“</i>	
<i>Vanilleeis mit einem Shot Espresso</i>	<i>6,80</i>
<i>-mit Baileys, Amaretto od. Jack Daniels Honey</i>	<i>+2,50</i>
<i>„Süßer Traum“</i>	
<i>Espuma - Eis - Baiser</i>	<i>8,80</i>
<i>Bunter Dessertteller „Zur Linde“</i>	<i>9,50</i>

Digestif:

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