

<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>Sarti</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>Feldsalat in Preiselbeerdressing mit knusprigem</i>	
<i>Speck-Kartoffelschnitz</i>	<i>10,80</i>
<i>Gebackener Ziegenfrischkäse auf rote Bete-Carpaccio</i>	<i>10,80</i>
<i>Winterlicher Salat in Orangen-Senf-Dressing mit</i>	
<i>Saltimbocca vom Putenbrustfilet</i>	<i>11,80/</i>
<i>-geht auch mit Kalbsleberstreifen und Äpfeln</i>	<i>HG 17,80</i>
<i>„Unser Vitello tonato“</i>	
<i>leicht angebratenes Kalbstatar auf Thunfischcreme</i>	<i>15,80</i>
<i>Kleines Meeresfrüchte-Risotto mit Garnelen und Muscheln</i>	<i>14,80</i>

Suppen:

<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	<i>8,80</i>
<i>Kraftbrühe von Strauchtomaten mit Pfifferlingsraviolis</i>	<i>8,80</i>
<i>Rahmsuppe vom Hokaidokürbis mit Ingwer und Garnelensatee</i>	<i>11,80</i>

Deftiges:

<i>„Brauhaus-Pfanne“ Filetspitzen, Leberkässtreifen</i>	
<i>bunten Bratkartoffeln -untereinander-,</i>	
<i>Düsseldorfer Senfsauce</i>	<i>19,80</i>
<i>„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf Bratkartoffeln,</i>	
<i>Paprikarahm, Schmorzwiebeln, Spiegelei, grüne Bohnen</i>	<i>* 19,80</i>
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	<i>3,80</i>

Pasta:

„Paccheri al sugo“

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

Vegetarisch:

Vegetarische Satees in Erdnuss-Sauce

Thai-Gemüse, Duftreis	19,80
-----------------------	-------

Fisch:

Fisch-Trio „zur Linde“ – gegrillte Fischfilets auf

Tomaten-Basilikumtagliatelle	25,50
------------------------------	-------

Lachsstreifen „Cajun Style“ in der Tacokruste,

Guacamole, Gemüse-Duftreis	26,80
----------------------------	-------

Fleisch:

„Mille feuille“ vom Schweinefilet

gegrillte Sekundenscheiben mit Tomate, Zucchini und Gewürzschinken	
rahmige Sauce, Bratkartoffeln	23,50

Feiner Rollbraten vom Wildschwein mit Cotto-Maronenfüllung,

Portweinsauce, Mandelspätzle	* 24,80
------------------------------	---------

Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken

Bratkartoffeln, Salatbouquet	* 27,50
------------------------------	---------

Kalbsleberstreifen in Apfel-Rosmarin-Jus

Kartoffelpüree mit Zwiebelschmelze	* 22,80
------------------------------------	---------

Tournedos vom Rinderfilet – “Beef Argentina”

Sauce aus drei Pfeffern

Rosmarin-Bratkartoffeln	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>Parfait von weisser Schokolade mit Pistazien und frischen Früchten</i>	<i>8,80</i>
<i>Bunter Dessertteller „Zur Linde“</i>	<i>9,80</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>