

<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>Bunte Blätter zur Vorspeise mit Sprossen und Körnern</i>	<i>7,80</i>
<i>-FRÜHLING-</i>	
<i>Spargel - Erdbeeren - Avocado (veggie)</i>	<i>13,80</i>
<i>Blattsalate in Orangen-Senf-Dressing mit</i>	<i>11,80/</i>
<i>Erdnuss-Saté vom Putenbrustfilet</i>	<i>HG 17,80</i>
<i>Weißer Stangenspargel mit Kräutern, Tomaten und</i>	
<i>Knoblauch - in der Folie gegart - (veggie)</i>	<i>13,80</i>
<i>Mallorquinischer Tomatensalat mit Thunfisch und weißen Bohnen</i>	<i>8,80</i>

***Suppen:***

<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	<i>8,80</i>
<i>Spargelcremesuppe -klassisch-</i>	<i>8,80</i>
<i>oder mit Hummerkrabben am Spieß und Curry</i>	<i>12,80</i>

***Deftiges:***

<i>„Brauhaus-Pfanne“ Filetspitzen, Leberkässtreifen und Blutwurst mit</i>	
<i>bunten Bratkartoffeln -untereinander-, Spiegelei, Senfgurke</i>	<i>19,80</i>
<i>„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf bunten Bratkartoffeln,</i>	
<i>Paprikarahm, Schmorzwiebeln, Spiegelei, grüne Bohnen</i>	<i>* 19,80</i>

*Kleiner Beilagensalat* *3,80*

### **Pasta:**

„Tagliatelle al sugo“

Tomate-Spargel-Rucola-Parmesan	16,80
- zusätzlich mit Filetspitzen	4,50
- oder Hummerkrabben	6,80

Vegetarisch:

Alles mit Spargel !! 😊

### **Fisch:**

Fisch-Trio „Zur Linde“ - gegrillte Fischfilets auf Tomaten-Basilikumtagliatelle	25,50
Mallorquinischer Fischspieß mit Hummerkrabben auf buntem Reis „Paella Style“	26,80

### **Fleisch:**

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten Leipziger Allerlei, Morchelrahm	* 23,80
„Pinchos Morunos“ marinierte, gegrillte Schweinefiletspieße auf buntem Reis „Paella Style“	21,50
Original Wiener Schnitzel in Butterschmalz gebacken Salatbouquet	* 27,50
“Soul Food” Lammfilets mit Kräutern gebraten - Tomate - Frühlingsgemüse - Rucola	28,50
Tournedos vom Rinderfilet - “Beef Argentina” Sauce aus drei Pfeffern, Gemüse-Mix oder Salat	210gr° 34,50
(Rohgewicht)	250gr° 38,50

**Zu den Hauptgängen servieren wir wahlweise bunte Bratkartoffeln  
oder Pommes Macaire**

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

**Dessert:**

<i>Flan de naranja - Orangencreme mit Karamel</i>	6,00
<i>„Affogato“</i>	
<i>Vanilleeis mit einem Shot Espresso</i>	6,80
<i>-mit Baileys, Amaretto od. Jack Daniels Honey</i>	+2,50
<i>Dreierlei von heimischen Erdbeeren</i>	
<i>Eis - Früchte -Espuma</i>	8,80
<i>Bunter Dessertteller „Zur Linde“</i>	9,80

**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