

<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 (veggie)</i>	<i>7,80</i>
<i>-FRÜHLING-</i>	
<i>Spargel - Erdbeeren - Avocado (veggie)</i>	<i>14,00</i>
<i>Blattsalate in Orangen-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>Mediterraner 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:

Niederrheinischer Sauerkraut-Gehacktes Topf
mit geschmelztem Kartoffelpüree *16,80*

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

Kleiner Beilagensalat *3,80*

Pasta:

„Paccheri al Marinara e Crustaces“

Röhrennudeln in Krustentiersauce 19,80
- zusätzlich mit Spargelspitzen + 3,80

Vegetarisch:

Alles mit Spargel !! 😊

Fisch:

Gegrilltes Filet vom Thunfisch

Tomate-Rucola-Pfefferrahm,
bunte Bratkartoffeln * 28,50

„Pincho de Mariscos“ Fischspieß mit Hummerkrabben auf
buntem Reis „Paella Style“ 26,80

Fleisch:

Schweinefiletmedaillons im Speckmantel gebraten

Leipziger Allerlei, Morchelrahm * 23,80

Original Wiener Schnitzel

mit kleinem 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

Kleiner Beilagensalat 3,80

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

Dessert:

Crema Tiramisu mit frischen Erdbeeren 8,80

„Affogato“

Vanilleeis mit einem Shot Espresso 6,80

-mit Baileys, Amaretto od. Jack Daniels Honey +2,50

Dreierlei von heimischen Erdbeeren

Eis - Früchte - Espuma 8,80

Bunter Dessertteller „Zur Linde“ 9,80

Digestif:

Grappa Prosecco 5,50

Calvados 5,20

Cognac Otard Napoleon 8,40

Obstbrände aus dem Elsass:

Kirsch, Williams, Mirabelle 5,60

Himbeer 6,00

Tasse Kaffee "Schümli" 3,00

Glas Tee 2,80

Espresso 2,80

Cappuccino 3,20

Kakao mit Sahne 4,00