

<i>Aperitif: Prosecco 0,15 l</i>	5,80
<i>Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec</i>	7,80
<i>Aperol-Spritz oder Limoncello-Spritz</i>	7,80
<i>Sarti</i>	7,80
<i>GIN TONIC- Bombay</i>	7,80
<i>GORDONs Gin Tonic alkoholfrei</i>	7,80

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

Vorspeisen und Zwischengerichte:

<i>Bunte Blätter im Hausdressing mit Sprossen, Körnern und krosssem Veggie-Speck</i>	8,80
<i>Sommersalate in Honig-Senfdressing mit gebackenem Ziegenfrischkäse (veggie)</i>	11,80
<i>- oder mit Satés vom Putenbrustfilet in Erdnusssauce</i>	11,80/ HG 17,80
<i>Warmer Pfifferlingssalat mit Tomaten, Parmesan und Rosen vom Parmaschinken</i>	14,50
<i>Kleine Bowl „ALOHA“</i>	
<i>Rohkost - Nüsse - Garnelen Tempura</i>	14,80

Suppen:

<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	8,80
<i>Rahmsuppe von Pfifferlingen -klassisch-</i>	8,80
<i>- oder mit Chips vom Parmaschinken</i>	10,80

Deftiges:

<i>„Stammtischpfanne“</i>	
<i>2 Frikadellen mit Schmorzwiebeln und Spiegelei auf herzhaften Bratkartoffeln, Gewürzgurke</i>	17,80
<i>„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf bunten Bratkartoffeln, Paprikarahm, Schmorzwiebeln, Spiegelei, Salatbouquet</i>	* 19,80
<i>Kleiner Beilagensalat</i>	3,80

Pasta:

„Paccheri al sugo“

Tomaten - Sommerpilze - Rauke -Parmesan (veggie)	16,50
- zusätzlich mit Filetspitzen	+ 3,80
- oder Garnelen	+ 6,-

Vegetarisch:

Geschmelzte Maultaschen mit Pfifferlingen in Rahm,

Veggie-Speck und Rucolasalat	19,80
------------------------------	-------

Fisch:

Gegrilltes Rotbarschfilet auf cremigem

Parmesan-Kartoffelpüree, Weißweinsauce	* 26,50
--	---------

Lachsschnitte auf Pfifferlingstagliatelle

Rauke - Pesto - Tomate	* 28,50
------------------------	---------

Fleisch:

Sommerliche Pilzpfanne mit Schweinefiletmedaillons

Cognac-Estragonrahm	* 23,80
---------------------	---------

Original Wiener Schnitzel

mit kleinem Salatbouquet	* 27,50
--------------------------	---------

“Soul Food” Lammfilets mit Kräutern gebraten

- Tomate - Sommergemüse - Rucola	28,80
----------------------------------	-------

Tournedos vom Rinderfilet - “Beef Argentina”

Sauce aus drei Pfeffern oder Kräuterbutter	210gr° 34,50
--	--------------

(Rohgewicht °)	250gr° 38,50
----------------	--------------

wir empfehlen dazu Gemüse-Mix oder einen Beilagensalat	3,80
--	------

**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:**„Affogato“**

<i>Vanilleeis mit einem Shot Espresso</i>	<i>6,80</i>
<i>-mit Baileys, Amaretto od. Jack Daniels Honey</i>	<i>+2,50</i>

Dreierlei von Vanilla

<i>Eis - Espuma - gebrannte Creme</i>	<i>8,80</i>
---------------------------------------	-------------

**Warmes Schokotörtchen mit sommerlicher Beerengrütze
und Eischips**

9,50

Ein süßer Teller „Zur Linde“

9,80

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>
------------------------------	-------------

Obstbrände aus dem Elsass:

<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>
------------------------	-------------