

<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>Herbstsalate in Honig-Senfdressing mit gebackenem Ziegenfrischkäse (veggie)</i>	11,80
<i>- oder mit Saltimbocca vom Putenbrustfilet</i>	11,80/ HG 17,80
<i>Warmer Pfifferlingssalat mit Tomaten, Parmesan und Rosen von Parmaschinken</i>	14,50
<i>Gegrillte Jakobsmuscheln</i>	
<i>Limone - Rucola - Pesto</i>	14,80

Suppen:

<i>Unsere gebackene Zwiebelsuppe</i>	8,80
<i>Mallorquinische Mandelsuppe</i>	7,80
<i>- zusätzlich mit Garnelenspieß</i>	11,50

Deftiges:

<i>Gemischte Filetspitzen in Düsseldorfer Senfsauce</i>	
<i>herzhafte Bratkartoffeln</i>	19,80

„Lindenschmaus“ 2 Krüstchen vom Putenbrustfilet auf bunten Bratkartoffeln, Paprikarahm, Schmorzwiebeln, Spiegelei, Salatbouquet * 19,50

Kleiner Beilagensalat 3,80

Pasta:

„Paccheri al Marinara e Crustaces“

Röhrennudeln in Krustentiersauce 22,50

„Paccheri al sugo“

mit geschmolzenen Tomaten, Gemüse und Filetspitzen 18,80

Vegetarisch:

„Asia- Bowl“

Rohkost mit Dreierlei gebackenen Köstlichkeiten

Süss-sauer Dip 16,80

Fisch:

„Duisburger Pannfisch“

gebratene Fischfilets in Senfsauce, bunte Bratkartoffeln 23,80

Orangenlachs in Caramelsauce

Rucolafettucinis *27,50

Fleisch:

Medaillons vom Putenbrustfilet auf

buntem Parmesan-Kartoffelstampf, Paprikarahm 19,80

Herbstliche Pilzpfanne mit Schweinefiletmedaillons

Cognac-Estragonrahm # * 22,80

Original Wiener Schnitzel

mit kleinem Salatbouquet # * 27,50

Butterzarte Hirschhüfte in Preiselbeer-Ginsauce

Mandelspätzle, Herbstgemüse 27,50

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 bunte Bratkartoffeln

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

Dessert:**„Affogato“**

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

Dreierlei von der Mango

Eis - Espuma - gebrannte Creme	8,80
--------------------------------	------

Tarte Tatin mit Vanilleeis

9,00

Ein süßer Teller „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
-----------------	------