Aperitif: Prosecco 0,15 l	5,80
Lindencocktail -Caipirinha, Sekt, Triple sec	7,80
Aperol-Spritz oder Limoncello-Spritz	7,80
Sarti	7,80
GIN TONIC- Bombay	7,80
Couvert inkl. kleinem Überraschungs-Appetithappen	**3,50**

Vorspeisen und Zwischengerichte:

Bunte Blätter im Hausdressing mit Sprossen, Körnern und krosssem Veggie-Speck	8,80
Herbstsalate in Honig-Senfdressing mit gebackenem Ziegenfrischkäse (veggie)	11,80
- oder mit Saltimbocca vom Putenbrustfilet	11,80/ HG 17,80
Kleine Asia-Bowl mit dreierlei gebackenen Köstlichkeiten	11,80
Hummerkrabben im Tomaten-Knoblauchsud, Salatbouquet	16,50

Suppen:

Unsere gebackene Zwiebelsuppe	8,80
Mallorquinische Mandelsuppe	7,80
- zusätzlich mit Garnelenspieß	11,50

Deftiges:

-Niederrhein-Spezialität- Gemischte Filetspitzen in Düsseldorfer Senfsauce herzhafte Bratkartoffeln	19,80

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

Kleiner Beilagensalat 3,80

Pasta:

Tagliatelle in Trüffelsahne
mit Filetspitzen von Rinder- und Schweinefilet 22,50

Vegetarisch:

„Veggie-Gans“
Vegetarisches Patty in Tomaten-Preiselbeersaucesauce,
Rotkohl, Rosenkohl, Maronenklöße 22,50

Fisch:

„Duisburger Pannfisch“
gebratene Fischfilets in Senfsauce, bunte Bratkartoffeln 23,80

Orangenlachs in Caramelsauce
Rucolafettucinis *27,50

Fleisch:

Schweinefiletmedaillons mit Parmaschinken und
Mozzarella überbacken, Tomaten-Paprikasugo
bunte Bratkartoffeln * 22,80

Butterzarte Hirschhüfte in Preiselbeer-Ginsauce
Mandelspätzle, Herbstgemüse * 27,50

Das Beste von der Gans - Brust und Keule -
Bratapfel, Maronenklöße, Rotkohl, Rosenkohl,
Orangensauce 43,00

Tournedos vom Rinderfilet -“Beef Argentina”
bunte Bratkartoffeln
Sauce aus drei Pfeffern oder Kräuterbutter 210gr° 35,50
(Rohgewicht °) 250gr° 39,50
wir empfehlen dazu Gemüse-Mix oder einen Beilagensalat 3,80

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

Dessert:

Unser Überraschungs - Mini - Dessert	4,00
Dreierlei von der Mandarine	
Eis - Espuma - gebrannte Creme	8,80
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