

Vorspeisen

Gebratenes Carpaccio vom Angus Rind – dünn aufgeschnitten mit Parmesan,
Artischocken, Balsamico und nativem Olivenöl

18,80

Geflämmtter Demeter Ziegenfrischkäse mit Gemüsetatar und marinerter Beete

15,80

Ikarimi Lachs mit Chili, Zitronengras und schwarzem Sesam
auf „gegrilltem Cesar Salat“

18,80

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch, dazu Kirschtomaten und
Krabbenchip

19,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle

7.-

Kohlrabicremesuppe mit Petersilienöl und Gnocchi (veg)

7,50

Linde "Fischsuppe nach Art des Hauses"

mit Lachs, Kabeljau, Loup de mer und Muscheln mit Knoblauchbaguette

14.-

Salate

Salat und Steak

Rumpsteak vom Angus Rind mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und Blattsalaten,
ofenfrisches Brot

27.-

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison

27.-

Freiland Ackersalat in Kartoffeldressing mit Croutons

6,50

Salatteller der Saison

6,50

1 Portion frisches Gemüse der Jahreszeit

6,50

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit frischem Marktgemüse in Petersiliensoße
Kirschtomaten-Couscous Salat

20.-

Kohlrabi „Schnitzel“ in Kräuterpanade auf cremigem Risotto mit Blattspinat und
Radicchio

22.-

Frischer Fisch

Linde Fischvariation

Dreierlei Edelfischfilets mit Riesengarnelen in Rieslingsoße mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachten Kartoffelgnocchi
34.-

Skrei-Winterkabeljau

Gegrilltes Filet auf cremigem Risotto mit jungem Blattspinat und Radicchio
32.-

Hausgemachte Taglierini mit Pesto-Garnelen, halbgetrockneten Tomaten und Parmesan
26.-

Empfehlungen-Fleisch

Hausgemachte gebratene Rehaultaschen mit Pfifferlingen in Kräutersoße und Rahmwirsing
18,50

Iberico Schweinbäckle und Schweinefilet-Medaillon mit Schmorgemüse und hausgemachten Kartoffel-Kräuterknöpfe
27.-

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse, Rahmwirsing und Bratkartoffeln
24,50

Filetsteak vom Angus Rind in Cognac-Pfeffersoße mit frischem Gemüse der Saison und Dauphinekartoffeln
36.-

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller

31,-

„Filettöpfe“ Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Rahmpilzen ,
Schupfnudeln und Salatteller

23,50

„Filetspitzen“ in Rahmsoße mit Kräuterchampignons, hausgemachten Nudeln
und Salatteller

23,50

„**Grillteller**“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit
Pfeffersöße , hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten
und Salatteller

22,-

Rahmschnitzel vom Schweinerücken natur mit Champignons und
hausgemachten Spätzle dazu Salatteller der Saison

19.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller

18,80

„Unsere Maultaschen“

Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und
Blattsalat

15,50

Dessert

Eisparfait-Törtchen von Quitte und Himbeere
an Brombeerkompott
13.-

Creme brûlée und warmes Schokoküchle mit Balsamicokirschen und
Orangensorbet
13.-

„Dreierlei erfrischende Sorbets“
mit karamellisierten Zwetschgen
Orange/ Cassis/Zitrone
9.-

„Eis mit Pfiff“
1 Kugel Blutorangensorbet mit Liebl Blutorangengeist
6,50

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren
8.-

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
8.-

Affogato – eine Kugel Vanillerahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
6,80