

Kalte Vorspeisen

Lachsvariation

Gebeizter Rotholzlachs/Lachslasagne mit Kräutern und
Mango/Rauchlachstatar/ Ikarimi-Lachs im Nori Blatt/ Wasabicreme
18,80

Geflämmter Demeter Ziegenfrischkäse mit Balsamico Linsen, mariniertes roter Beete und
Feigenmarmelade
15,80

Freiland Ackersalat in Kartoffeldressing mit Croutons, Walnüssen und geräucherter
Entenbrust
16,80

Warme Vorspeisen

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Chicorée und Portweinpfeffer,
geröstete Brioche
19,80

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch, dazu Kirschtomaten und
Krabbenchip
19,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“
Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle
7.-

Aufgeschlagene Maronenrahmsuppe mit geräucherter Entenbrust
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

Gebratene rote Linsen-Zucchini-Küchle mit pikantem rotem Blumenkohl-
Kichererbsen Curry und gebackenen Reismudeln

20.-

Gratin-Törtchen von Kartoffeln und Broccoli mit Gemüse der Saison, Pastinake
und Kräutersaitlinge

22,50

Frischer Fisch

Linde Fischvariation

Dreierlei Edelfischfilets mit Riesengarnelen in Rieslingsoße mit frischem Gemüse der Saison und hausgemachten Nudeln

34.-

Gebratenes Filet von der Eismeerforelle auf Steinpilz-Graupenrisotto mit jungem Blattspinat

30.-

Hausgemachte Taglierini mit Pesto-Garnelen, halbgetrockneten Tomaten und Parmesan

26.-

Empfehlungen-Fleisch

Gebratene Ente (entbeint)

Halbe knusprig gebratene französische Barbarie-Ente (aus Freilandhaltung) mit Apfelrotkohl und hausgemachten Semmelknödel

31.-

„Rumpsteak Cafe de Paris“

Rosa gebraten vom Angus Rind mit würziger Kräuterkruste, rotem Zwiebel Chutney, Pastinaken Püree und knusprigen Kartoffelwürfel

32.-

„Zweierlei vom Reh“ aus heimischer Jagd

Mit Rehmedaillon und Rehbraten in Wacholdersoße geschmort mit Rahmpilzen , gebratenen Serviettenknödel, hausgemachten Spätzle

und Preiselbeer Apfel

34.-

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

Mousse und Parfait von der Quitte mit Zimteis und Beerenfrüchten in Rum
13.-

Variation von der Zwetschge mit weißem Nougateis und Lebkuchenstreifen
(Glühwein-Zwetschgen-Parfait /Mousse/Panna cotta/Kompott)
13.-

Creme brulée und warmes Schokoküchle an Brombeerkompott, Orangensorbet
und Schneebällchen
13.-

„Dreierlei erfrischende Sorbets“
Brombeer/Aprikose/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