

## Kalte Vorspeisen

Tatar von der „Bottwartaler Lachsforelle“ mit geräucherter Creme fraîche und „LachsLasagne“ mit Honig-Dillsenf und Wintersalat  
18,80

Geflämmerter Demeter Ziegenfrischkäse mit zweierlei Beete und Balsamico-Linsen  
15,80

Freiland Ackersalat in Kartoffeldressing mit Croutons, Walnüssen und eingelegten Winterpilzen  
14,80

## Warne Vorspeisen

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Chicorée und Portweinapfel, 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 Steinpilzmaultäschle  
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 Karotten Sesam Küchle mit pikantem rotem Blumenkohl-  
Kichererbsen Curry und gebackenen Reisnudeln

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 Kartoffelgnocchi

34.-

Gratiniertes Wallerfilet in Meerrettichschaum mit Rahmwirsing und Bratkartoffeln

29.-

Hausgemachte Taglierini mit Pesto-Garnelen, halbgetrockneten Tomaten und Parmesan

26.-

## Empfehlungen-Fleisch

Cordon bleue vom Schweinerücken mit Schinken und Bergkäse, Rahmwirsing und Bratkartoffeln

24,50

### „Filetsteak Cafe de Paris“

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

36.-

### „Pastateller“

Hausgemachte Taglierini mit Rehbolognese, sautiertem Pilz- Lauchgemüse, gehobelter Parmesan

21,80

### „Dreierlei vom Reh“ aus heimischer Jagd

Mit Rehmedaillon und Wildsauerbrätle und Rehfleischküchle in Wacholdersoße mit Rahmpilzen , gebratenen Serviettenknödel, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer Apfel

34.-

## Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Salatteller  
31,-

„Filettöpfle“ 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  
Pfeffersößle ,hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspannen  
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 brûlée und warmes Schokoküchle an Brombeerlkompott, 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