

## Kalte Vorspeisen

Tatar von der „Bottwartaler Lachsforelle“ mit geräucherter Creme fraîche und „Lachslasagne“ mit Honig-Dillsenf und Wintersalat

18,80

Geflämmtter Demeter Ziegenfrischkäse mit zweierlei Beete und Balsamico-Linsen

15,80

Freiland Ackersalat in Kartoffeldressing mit Croutons, Walnüssen und eingelegten Winterpilzen

14,80

## Warme 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 Kühle 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 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,-

„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