

Vorspeisen

Ackersalat in Kartoffeldressing mit Crôutons und geräucherter Entenbrust
14,80

Gegrillte Riesengarnelen pikant gewürzt mit Chili und Knoblauch, mit Kirschtomaten, gemischtem Gemüse und Baguette
16,80

Ziegenfrischkäse mit Balsamico-Linsen auf rote Beete Carpaccio
12,80

Lachsvariation gebeiztem Chili-Zitronengras Lachs, Sesam Lachs und „Rauchlachs-Lasagne“ mit Kräutern und Mango, fruchtig pikanter Quinoasalat
16,80

Salate

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und Blattsalaten, ofenfrisches Brot
19,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

Hausgebeizter Lachs und gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit Balsamico
19,80 als Vorspeise 16,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“
Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle
6,50

Rindfleischbrühe mit hausgemachter Maultasche
6.-

Pikante Rahmsuppe von Süßkartoffeln mit Riesengarnele
9.-

Empfehlungen-Fleisch

„Fly and Surf“

Rosmarin-Hähnchenbrust mit Pestogarnelen auf Blattspinat-Graupenrisotto mit Grillgemüse
26,50

„Dry aged“ Rumpsteak (ca 400 gr) am Knochen gebraten mit mediterranem Grillgemüse und knusprigen
Kartoffelwürfel
32,80

Gebratene Kalbsnierchen in Dijon-Senfsoße mit Gemüsestreifen und Bratkartoffeln
19,50

Gegrillte Rinderfilet-Streifen in Balsamicojus mit rote Beete „Bacon“ auf hausgemachten Nudeln in
Steinpilzrahm
29,80

Empfehlungen Fisch

„Linde Fischvariation“

Dreierlei Edelfischfilets und Riesengarnelen vom Grill mit frischem Marktgemüse und hausgemachten
Nudeln
29,80

Gebratenes Skrei Kabeljaufilet auf Alblinsen-Paprikagemüse mit jungem Blattspinat und Kartoffelgnocchi
27,80

Vegetarisches

Hausgemachte Spinatknödel auf Alblinsen-Paprikagemüse mit Parmesan und Blattspinat
17,80

Gebratene Karotten-Sesamkühle auf frischem Marktgemüse mit Petersilien-Kartoffelmousseline ,
gebackene rote Beete
17,80

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller

26,80

„Filettöpfe“ Schweinelendchen auf Butterspätzle mit Rahmpilzen , Schupfnudeln, dazu Salatteller

19,80

„Linde-Grillpfännle“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit Pfeffersöble ,hausgemachter
Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller

17,50

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und hausgemachten Spätzle dazu Salatteller
der Saison

16,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller

15,50

Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und Blattsalat 13.-

Dessert

Warmes Schokoküchle mit Blutorangensorbet und „Schwarzwälder Kirschen“

9,80

Variation von Joghurt mit Mousse , Eis und Parfait an Ananasragout und Kürbis-Berberitzenkuchen

9,80

Panna cotta und weißes Nougateis mit Rumtopf und Amarettini

9,80

„Eis mit Pfiff“- Weißes Nougateis mit Whisky-Brombeer Likör

5,20

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren

6,50

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne

6,50

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso 4,20