

Vorspeisen

Lachsvariation

Ikarimi-Rotholzlachs/Lachslasagne mit Kräutern und
Mango/Lachstatar/Wasabicreme

18,80

Geflämmtter Demeter Ziegenfrischkäse mit Balsamico Linsen, mariniertes roter Beete und
Feigenmarmelade

14,80

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Chicorée und Portweinapfel,
geröstetes Brioche

19,80

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch, dazu Kirschtomaten und
Krabbenchip

19,80

Freiland-Ackersalat in Kartoffelvinaigrette mit Croutons, Walnüssen und
gebackener roter Beete

11.-

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle

7.-

Cremesuppe von Hokaidokürbis mit Croutons, Kernöl und kleinem Kürbissalat

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.-

Salatteller der Saison

6,50

1 Portion frisches Gemüse der Jahreszeit

6.-

Vegetarisch

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

22,50

„Zweierlei vom Kürbis“

Knusprige Kürbiskernrösti und hausgemachte Kürbisgnocchi auf Bio-Berglinsen
Paprikagemüse mit Wildkräuter und Kernen

22,50

Taglierini in Kürbisrahmsoße mit gebratenen Champignons, Ofenkürbis,
Blattspinat und Parmesan

20.-

Frischer Fisch

Linde Fischvariation

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

34.-

Gebratenes Kabeljaufilet mit Auberginen-Blattspinat und hausgemachten Kartoffel-Gnocchi

30.-

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 herbstlichen Pilzen , gebratenen Serviettenknödel, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer Apfel

34.-

Zarte gebratene Kalbsleber in Rotwein-Schalottensoße mit Kräutersaitlingen , Gemüsestreifen und hausgemachten Nudeln

28.-

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
Pfeffersöble ,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

„Variation von der Orange“

Orangen-Ingwer Parfait/Sorbet/ Orangen-Joghurt Mousse/ Gewürzorange/
Orangen-Mokka Frappé
11,80

„Das Beste von unseren ungespritzten Apfelbäumen“

Apfelparfait/ Apfelkuchen/ Kompott/ Apfelmus/Tonkabohnen Eiscreme
11,80

Crème Brûlée und Sorbet von Weinbergpfirsich mit roten Beerenfrüchten in
Cassis
11,80

„Eis mit Pfiff“

1 Kugel Blutorangensorbet mit Liebl Blutorangengeist
5,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
7,50

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
7,50

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
5,80