

## Vorspeisen

„Dreierlei Vorspeisen“ serviert im Tellertürmchen  
Geräucherte Entenbrust und Entenleberparfait  
Lachsvariation mit Ikarimi Lachs und gebeiztem Rotholzachs  
Garnelencocktail mit Chili und Kürbis  
17,50

Geflämmtter Ziegenkäse mit fruchtig, pikanter Feigenmarmelade auf mariniertes roter  
Beete  
13,80

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Chicorée und Portweinapfel,  
geröstetes Brioche  
19,80

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch, dazu Kirschtomaten und  
Krabbenchip  
16,80

Freiland-Ackersalat in Kartoffelvinaigrette mit Croutons, Walnüssen und  
gebackenem rote Beete „Bacon“  
11.-

## Suppen

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

Cremsuppe von Hokaidokürbis mit Croutons und Kürbiskernöl  
7.-

**Linde "Fischsuppe nach Art des Hauses"**  
mit Lachs, Kabeljau, Loup de mer und Muscheln mit Knoblauchbaguette  
14.-

## Salate

### **Salat und Steak**

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

23,80

### **Salatteller mit „Allerlei vom Meer“**

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison

23,80

Salatteller der Saison

6,50

1 Portion frisches Gemüse der Jahreszeit

6.-

## Vegetarisch

Gratin-Törtchen von Kartoffeln und Broccoli auf rotem Mangold mit gebratenen Austernpilzen

22.-

Hausgemachte Spinatknödel auf Bio-Berglinsen Paprikagemüse mit Parmesan

20.-

Taglierini in Kürbisrahmsoße mit gebratenen Champignons, Ofenkürbis und rote Beete „Bacon“

20.-

## **Frischer Fisch**

### **„Linde Fischvariation“**

Filets von Loup de mer, Lachs und Zander mit Riesengarnelen in Beurre blanc mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Nudeln

33.-

Gebratenes Zanderfilet auf Bio-Berglinsen Paprikagemüse mit zweierlei hausgemachten Gnocchi

28.-

## **Empfehlungen-Fleisch**

### **Gebratene Ente ( entbeint)**

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

31.-

Knusprige ofenfrische Gänsekeule mit glacierten Maronen, Apfelrotkohl und hausgemachten Kartoffelknödel

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“**

Mit Rehmedaillon und Rehbraten in Wacholdersoße geschmort mit herbstlichen Pilzen , gebratenen Serviettenknödel, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer Apfel

33.-

Zarte gegrillte Würfel vom Hirschfilet mit Austernsaitlingen, Maronen, Cranberrys und Rosenkohl, dazu Dauphinekartoffeln

31,80

## Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Salatteller

31.-

„Filettöpfe“ Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Rahmpilzen,  
Schupfnudeln und Salatteller

23.-

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

21.-

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons 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

14,80

## 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 Eiscrème

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

