

Vorspeisen

Gebratenes Carpaccio vom Angus Rind – dünn aufgeschnitten mit Parmesan,
Artischocken, Balsamico und nativem Olivenöl

18,80

Geflämmtter Demeter Ziegenfrischkäse mit Gemüsetatar und marinierter Beete

15,80

Ikarimi Lachs mit Chili, Zitronengras und schwarzem Sesam gebeizt
auf Spargelsalat mit Caponata

19,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle

7

Spargelsuppe von Pfälzer Spargel mit Spargelstückchen

7,50

Rahmsuppe von frischem Bärlauch mit Crôutons

7.-

Salate

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh 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

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchgnocchi auf buntem Spargelgemüse mit Blattspinat und Tomatenflocken

22.-

Ein Bund Stangenspargel „mediterran“ mit Kirschtomaten, Ciabattabrösel und Mozzarella überbacken, Kartoffeln

29.-

**Frischer Spargel aus der Pfalz
Vom Spargelhof Eberhardt Weisenheim am Sand**

Ein Bund frischer Stangenspargel (500 gr Rohgewicht) mit Kartoffeln oder
Schnittlauchflädle ,dazu hausgemachte holländische Soße

25.-

dazu

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 8.-

Rosa gebratenes Rumpsteak 14.-

Ein Bund Stangenspargel „ mediterran“
mit Kirschtomaten, Ciabattabrösel und Mozzarella überbacken Kartoffeln

29.-

Frischer Fisch

Gegrilltes Filet vom Seesaibling mit buntem Spargelragout und hausgemachten
Kartoffelgnocchi

32.-

„Linde Fischvariation“

Dreierlei Edelfischfilet mit Riesengarnelen in Rieslingsauce mit frischem
Marktgemüse und hausgemachten Nudeln

34,-

Empfehlungen-Fleisch

Lammhüfte „provenzalisch“ mit Knoblauch und Kräutern gebraten in Rosmarinjus auf
buntem Bohnengemüse mit knusprigen Kartoffelwürfel

31.-

Schweinefilet-Medaillons unter der Bärlauchkruste mit gegrilltem grünen Spargel und
hausgemachten Taglierini

29.-

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller

31.-

Schweinelendchen mit hausgemachten Spätzle, Rahmpilzen , Schupfnudeln
und Salatteller

24.-

„Linde-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

19.-

„Unsere Maultaschen“

Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und
Blattsalat

15,50

Dessert

„ Die Vielfältigkeit von Rhabarber“
Mousse / Eis-Parfait/Panna Cotta/Kompott/Kuchen
Weißes Nougateis
13.-

„Erdbeere trifft Schokolade und Orange“
Erdbeervariation mit Schokoküchle und Orangensorbet
13.-

„Dreierlei erfrischende Sorbets“
Kirschragout
Orange/ Cassis/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