

Vorspeisen

„Lachsvariation“

mit gebeiztem Chili-Zitronengras Lachs - Sesam Lachs und „Rauchlachs-
Lasagne mit Kräutern und Mango“

17,80

Marinierte gelbe und rote Beete mit Balsamicocreme, Burrata und
mediterranem Gemüsesalat

14,80

Geräucherte Entenbrust mit Freiland Ackersalat in Kartoffeldressing mit
Crôutons und gebackenem rote Beete „Bacon“

14,80

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch, dazu
Kirschtomaten und Krabbenchip

16,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle

6,80

Maronenschaumsuppe mit Steinpilzmaultäschle

7,80

Linde "Fischsuppe"

mit Lachs, Kabeljau und Loup de mer und Muscheln mit Kräuter- Baguette

12.-

Empfehlungen-Fleisch

„Rumpsteak Cafe de Paris“

Rosa gebraten vom Angus Rind mit würziger Kräuterkruste ,rotem Zwiebel Chutney, Petersilienpüree und knusprigen Kartoffelwürfel

32,50

„Pastateller“

Hausgemachte Steinpilz-Taglierini mit würzigen Rehfleischküchle, sautiertem Pilz- Lauchgemüse, gehobelter Parmesan

19,80

„Wildteller“

mit Rehmedaillon und Ragout vom Hirschkalb in Wacholdersoße geschmort mit Rahmpilzen ,Wintergemüse, Serviettenknödel , hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

31,80

Zarte gebratene Kalbsleber mit Frühlingslauchsoße, Wurzelgemüse, Balsamicozwiebeln und Bratkartoffeln

25.-

Fisch

„Linde Fischvariation“

Filets von Loup de mer, Lachs und Kabeljau mit Riesengarnelen in Safransoße mit frischem Marktgemüse und Kartoffelgnocchi

32.-

Gebratenes Winterkabeljaufilet auf hausgemachte Taglierini mit „Garnelen Bolognese“ und Tomatenflocken

31,80

Vegetarisches

Gebratene Karotten-Sesam Kühle auf winterlichem Gemüse mit Ackersalat
19,80

Hausgemachte Spinatknödel auf sautiertem Pilz-Lauchgemüse mit
gehobeltem Parmesan
19,80

Salate

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter,
Rohkost und Blattsalaten, ofenfrisches Brot
22,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit
Balsamico und Baguette
22.-

Salatteller der Saison
6,50

Eine Portion frisches Gemüse der Jahreszeit
6.-

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller

30,80

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

21,80

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

19,80

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

19.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller

18,50

„Maultaschen nach altem Familienrezept“

Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze,
Kartoffelsalat und Blattsalat

14.-

Dessert

Mousse und Eisparfait von der Quitte mit Beerenfrüchten in Rum und
„Schneebällchen“
10,80

Creme brûlée und Mascarpone-Tonkabohnen Eiscreme mit
Gewürzpflaumen
10,80

Hausgemachtes Mousse au chocolat mit marinierter Ananas und
Gewürzparfait
10,80

„Sorbet mit Pfiff“
Ein Kugel Blutorangensorbet mit Liebl Blutorangengeist
5,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
6,50

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
6,50

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
5,50