

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet fein abgeschmeckt mit Trüffelmayonnaise
und Baguette

18,80

Gebratene Gänseleber mit karamellisiertem Chicorée und Portweinapfel,
geröstetes Brioche

19,80

Herbstliche Vorspeisenvariation – perfekt zum Teilen
Garnelensalat mit Pesto / Ziegenfrischkäse mit Couscous/ gebratene
Merguezwurst/ Quiche Lorraine /luftgetrockeneter Landschinken/
Entenleberparfait

25,80

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Orangen-Fenchel und Couscous Salat

18,80

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

11.-

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle

7.-

Cremesuppe 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 mit frischem Saisongemüse und Petersiliensoße, Rahm-Pfifferlinge

22,50

Zweierlei hausgemachte Gnocchi von Hokkaidokürbis und Petersilie mit Bio-Berglinsen-Wirsinggemüse

22.-

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

20.-

Frischer Fisch

„Linde Fischvariation“

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

33.-

Souffliertes Lachsfilet mit frischen Pfifferlingen auf cremigem Risotto mit jungem Blattspinat

28,80

Empfehlungen-Fleisch

Freiland Maishähnchenbust in Pancopanade

auf hausgemachten Taglierini mit Ofenkürbis und jungem Blattspinat

24.-

Rosa gebratene Lammhüfte in Rosmarinjus mit Berglinsen-Wirsinggemüse und knusprigen Kartoffelwürfel

31.-

„Sauerbrätle“ vom Hirschkalb in Wacholdersoße geschmort mit herbstlichen Pilzen , gebratenen Serviettenknödel, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer Apfel

28,50

Zarte gegrillte Würfel vom Hirschfilet mit Maronen, Cranberrys und Rosenkohl auf hausgemachten Taglierini in Steinpilzrahm

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 Eiscreme

11,80

Crème Brûlée und Sorbet von Weinbergpfirsich mit roten Beerenfrüchten in

Cassis

11,80

„Eis mit Pfiff“

1 Kugel Blutorange Sorbet mit Liebl Blutorangegeist

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