



Herbstliche Vorspeisentriologie

Geräucherte Entenbrust , herbstlicher Garnelencocktail mit Curry, Chili und Hokaidokürbis, Wildschinken mit kleinem Ackersalat

16,80

Gebratene Gänseleber mit Portweinjus auf Petersilienwurzelpüree und geröstetem Brioche

16,80

Ziegenfrischkäse mit Balsamico-Linsen auf rote Beete Carpaccio

12,80

Gratinierte Jakobsmuscheln mit Chicorée in Passionsfruchtvinaigrette und Quinoasalat

16,80



Salate

Salat und Steak

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

19,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

Hausgebeizter Lachs und gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit Balsamico

19,80 als Vorspeise 16,80



Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle

6.-

Rahmsuppe von Hokaidokürbis mit Kernöl und Crôutons

6.-

„Fischsuppe“ nach Art des Hauses mit Garnelen, Gemüse und verschiedenen Fischfilets, Knoblauchbaguette

11.-

Empfehlungen-Fleisch

Gebratene Barbarie-Entenbrust aus bäuerlicher Freilandhaltung mit hausgemachtem Apfelrotkraut und Semmelknödel

27,80

Freiland Maishähnchenbust in Pancopanade
auf hausgemachten Taglierini mit Kürbis-Chiligemüse
und jungem Blattspinat

19,80

„Wildragout vom Hirschkalb“

in Wacholdersoße geschmort mit Rahmpilzen , Semmelknödel, hausgemachten Spätzle
und Preiselbeeren

25,80

„Wildteller“

Mit Rehmedaillon, „Sauerbrätle vom Hirschkalb“ und Rehfleischküchle mit Rahmpilzen,
Maronen-Rosenkohl und hausgemachten Kartoffel-Kürbisgnocchi, Preiselbeeren

29,80

Empfehlungen Fisch

„Linde Fischvariation“

Dreierlei Edelfischfilets und Riesengarnelen vom Grill mit frischem Marktgemüse und
hausgemachten Nudeln

29,80

Gebraatenes Kabeljau Filet mit rote Beete „Bacon“ auf
cremigem Alblinsen-Paprikagemüse

26,80

Vegetarisches

Hausgemachte Spinatknödel auf Alblinsen-Paprikagemüse mit Parmesan und Petersilie

17,80

Dinkel-Kürbisrisotto mit Avocado, gebratenen Austernpilzen und Brokkoli, rote Beete
„Bacon“

17,80

Knackiger Ackersalat in Kartoffeldressing mit Crôutons

5,50

Einfach Linde – Tradition verpflichtet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller
26,80

„Filettöpfe“ Schweinelendchen auf Butterspätzle mit Rahmpilzen , Schupfnudeln, dazu
Salatteller
18,80

„**Linde-Grillpfännle**“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit
Pfeffersöße , hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten und
Salatteller
16,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und hausgemachten
Spätzle dazu Salatteller der Saison
16.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller
15,50

„**Maultaschen unsere Oma hat die Besten gemacht**“
Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze, Kartoffelsalat und
Blattsalat 13.-

Dessert

Halbgefrorenes von Orange und Maronen mit Gewürzpflaumen und süßen
Schupfnudeln
9,80

Parfait von Kiwi und Himbeere mit Cassistrauben und Nougateis
9,80

Warmes Schokoküchlein mit Ananasragout und Mandarinsorbet
9,80

„Sorbet mit Pfiff“-Liebl-Blutorangengeist und eine Kugel Blutorangensorbet
5,20

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
6,20

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
6,20

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
3,80

