

Vorspeisen

„Dreierlei Vorspeisen“ serviert im Tellertürmchen
Geräucherte Entenbrust und Entenleberparfait
Lachsvariation mit Wasabicreme
Garnelencocktail mit Chili und Kürbis
17,50

Marinierte gelbe und rote Beete mit Balsamicocreme und geblähten Ziegenfrischkäse
14,80

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

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

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

Suppen

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

Maronenrahmsuppe mit Steinpilzmaultäschle
7,50

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 Gewürzblumenkohl mit gebratenen Austernpilzen

22.-

Hausgemachte Spinatknödel auf Bio-Berglinsen Paprikagemüse mit Parmesan und Pastinake

20.-

Frischer Fisch

„Linde Fischvariation“

Dreierlei Edelfischfilet mit Riesengarnelen in Beurre blanc mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelgnocchi

33.-

Gegrilltes Filet von der Eismeerforelle auf hausgemachten Taglierini mit Pistazienpesto und Avocado

28.-

Gebratenes Dorschfilet mit Bratkartoffelstampf , Schnittlauchsoße und gebackenem rote Beete „Bacon“

28.-

Empfehlungen-Fleisch

Gebratene Ente

Barbarie Entenbrust und gebackene Entenpraline in Balsamico mit Parmesangratin und sautiertem Pilz-Lauchgemüse

31.-

„Rumpsteak Cafe de Paris“

Rosa gebraten vom Angus Rind mit Kräuterkruste, Rotwein-Schalotten, Pastinakenpüree und knusprigen Kartoffelwürfel

32.-

„Wildteller“

mit gebratenem Hirschfilet und Rehbraten in Wacholdersoße geschmort mit Rahm-Pilzen , gebratenen Serviettenknödel, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer-Äpfelchen

33.-

„Pastateller“

Hausgemachte Taglierini mit Rehbolognese, sautiertem Pilz- Lauchgemüse, gehobelter Parmesan

21,80

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

Orangen-Ingwer-Parfait und Glühweinzwetschgen an Zimteis mit hausgemachtem Stollenkonfekt

11,80

Schokokugel und Mandarinsorbet mit Rumtopfrüchten und „Schneebällchen“

12,50

Gewürzapfelbrot mit Lebkuchenmousse auf Ananasragout mit weißem Nougateis und Amaretti

11,80

„Eis mit Pfiff“

1 Kugel Blutorangensorbet mit Liebl Blutorangengeist
oder

1 Kugel Weißes Nougateis mit Haselnusslikör

5,80

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren

7,80

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne

7,80

Affogato – eine Kugel Vanillerahmeis mit Espresso

4,20

Gemischtes Eis mit Sahne

5,80

