

Vorspeisen

Marinierte gelbe und rote Beete mit Balsamicocreme und geblämmten
Demeter „Monte Ziego“ Ziegenfrischkäse
14,80

Tatar vom Scampi mit Limonen Creme und Auberginen Caponata
18,80

„Lachsvariation“
Rauchlachs-Lasagne mit Kräutern und Mango/ Chili-Zitronengrasslachs mit
Limonencreme/ Lachsnocke mit Wasabi
18,80

Frische Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud mit Knoblauch und Kräutern,
Baguette
12.-

Suppen

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

Rahmsuppe von frischem Bärlauch mit Crôtons
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

24,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison

24,80

Salatteller der Saison

6,50

1 Portion frisches Gemüse der Jahreszeit

6.-

Vegetarisch

Gebratene Karotten-Kräuterküchle mit frischem Marktgemüse und Petersiliensoße und gebackener roter Beete

22.-

Hausgemachte Bärlauchgnocchi mit Parmesan, Grillgemüse, Baby-Blattspinat und Tomatenflocken

22.-

Frischer Fisch

Frische Miesmuscheln in Weißwein-Gemüsesud mit Knoblauch und Kräutern,
Baguette
15.-

Gegrilltes Kabeljau-Rückenfilet mit Pesto-Garnelen und Tomatenflocken auf
Graupen-Bärlauchrisotto
31.-

Gebratenes Filet von der Eismeerforelle auf hausgemachten Taglierini mit
Broccoli Pesto und Kirschtomaten-Sugo
31.-

Empfehlungen-Fleisch

Zarte Ochsenbäckle in Lemberger mit Schmorgemüse und hausgemachten
Bärlauch Gnocchi
29.-

Maispouardenbrust in knuspriger Bärlauchpanade mit hausgemachten
Taglierini und Kirschtomaten
28.-

Rumpsteak mit würziger Kräuterkruste überbacken, Grillgemüse und knusprige
Kartoffelwürfel
32.-

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

Crème brûlée mit roter Beerengrütze, Tonkabohnen Eiscrème und Amarettini
11,80

Parfait, Kompott und Mousse von der Zwetschge mit weißem Nougateis
11,80

Dreierlei erfrischende Sorbets mit fruchtiger Begleitung von Ananas, Zwetschge
und Beeren
11,80

„Eis mit Pfiff“
1 Kugel Blutorangensorbet mit Liebl Blutorangengeist
5,80

Vanillerahmeis mit heißen Himbeeren
7,80

Walnußbecher mit Walnußeiscrème, Eierlikör und Sahne
7,80

Affogato – eine Kugel Vanillerahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
5,80

