

Vorspeisen

Marinierter Kalbstafelspitz in Radiesle-Schnittlauchvinaigrette mit
Frühlingssalat
15,80

Cremiger Mozzarella mit buntem mediterranem Spargelsalat mit
sonnengetrockneten Tomaten und Caponata
16,80

„Dreierlei Vorspeisen im Frühling“
serviert im Tellertürmchen
Ziegenfrischkäse mit roter Beete
Spargelsalat mit Lachsvariation
Caponata mit luftgetrocknetem Schinken
19,80

Suppen

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

Spargelsuppe von Pfälzer Spargel mit Spargelstückchen
7,50

Rahmsuppe von frischem Bärlauch mit Crôutons
7.-

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 gebackener roter Beete

22.-

Hausgemachte Bärlauchgnocchi auf buntem Spargelgemüse mit Blattspinat und Tomatenflocken

22.-

**Frischer Spargel aus der Pfalz
Vom Spargelhof Eberhardt Weisenheim am Sand**

Ein Bund frischer Stangenspargel (500 gr Rohgewicht) mit Kartoffeln oder
Schnittlauchflädle ,dazu hausgemachte holländische Soße

26,80

dazu

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken 8.-

Luftgetrockneter italienischer Landschinken und gekochter Schinken 8.-

Ein Bund Stangenspargel „ mediterran“
mit Kirschtomaten, Ciabattabrösel und Mozzarella überbacken Kartoffeln

29.-

Frischer Fisch

Gegrillte Filets vom Loup de mer mit Spargelragout und hausgemachten
Taglierini

31.-

„Linde Fischvariation“

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

33.-

Empfehlungen-Fleisch

Lammhüfte „provenzalisch“ mit Knoblauch und Kräutern gebraten in Rosmarinjus auf
Ratatouille mit knusprigen Kartoffelwürfel

31.-

„Bärlauchschnitzel von der Maispoularde“

in Bärlauchpanade auf hausgemachten Taglierini mit Schmortomaten und Grünspargel

31.-

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 Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
7,80

Affogato – eine Kugel Vanillerahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
5,80

