

## *Unsere Küche empfiehlt dem Lindengourmet im Herbst*

### *Maronenschaumsuppe*

*mit frisch gebratenen Entenbruststreifen und Kräutersahne*

*4,80 €*

### *Veltenhöfer Hochzeitssuppe*

*mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich*

*4,80 €*

### *Gewärmter Ziegenkäse im Speckmantel auf Linsensalat*

*11,50 €*

### *Spaghetti „Frutti di Mare“ mit Black Tiger Prawns*

*11,50 €*

### *Hausgemachte Steinpilzravioli*

*geschwenkt in Salbeibutter, dazu leichte Tomaten-Sauce*

*12,50 €*

### *Hausgemachtes Sauerfleisch vom Wildschwein*

*mit knusprigen Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Wildpreiselbeeren*

*10,50 €*

### *Frische Waldpilze auf Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet*

*auf Rucola in Trüffelöl, frischer Parmesan*

*12,50 €*

### *Duett von Rehterrine oder Fasanenterrine*

*Rucolassalat, Tomaten, Quittensenf, Wildpreiselbeere, Bratkartoffeln*

*12,50 €*

*Klassiker der fränkischen Küche:  
Blutwurst\*, Linsensalat, Kartoffelgratin,  
12,50 €*



*\*Aus der Blutwurstmanufaktur Marcus Benser (seit 1910)  
Ritter des Blutwurstordens ([www.blutwurstmanufaktur.de](http://www.blutwurstmanufaktur.de))*

*Kleine Schweinshaxen, Sauerkraut, Bratkartoffeln  
11,50 €*

*Saftiger Wildbraten  
mit Speckböhnchen und Bratkartoffeln  
13,50 €*

*Knusprige Entenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen  
13,50 €*

*Filet vom Norwegerlachs  
an Dillrahm, dazu Tagliatelle und kleiner Salat  
13,50 €*

*Fragen Sie nach unserer neuen Dessertkarte  
Bitte beachten Sie auch unser Gänsemenü  
und unsere Karte „Weihnachtsfeiern“. (Ab 11.11.2011)*