

Die Küche empfiehlt dem Lindengast Herbst/Winter 2017

Veltenhöfer Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich

5,70 € (1. Gang 3,80 €)

Maronenschaumsüppchen

mit frisch gebratenen Entenbruststreifen und Kräutersahne

6,30 € (1. Gang 4,20 €)

Crèmesüppchen vom Muskat-Kürbis

mit gerösteten Kernen und Kernöl

6,30 € (1. Gang 4,20 €)

Gewärmter Ziegenkäse im Speckmantel auf Linsensalat

12,80 €

Duett von Hirschterrine und Kaninchenterrine

Rucola Salat, Tomaten, Quittensenf, Wildpreiselbeere, Bratkartoffeln

14,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Rehfleisch

In Wildbrühe oder auf Barolo-Preiselbeer-Sauce

13,80 €

Mezzaluna mit Wallnüssen und Feigen

leichte Orangensauce, kleiner Salat

13,80 €

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Hirsch

mit knusprigen Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Wildpreiselbeeren

13,80 €

Frische Waldpilze auf Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

auf Rucola in Trüffelöl, frischer Parmesan

14,80 €

Fränkische Bratwürstchen

*aus der Metzgerei Kleemann in Gunzenhausen
dazu Linsengemüse und Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln
13,50 €*

*Knusprige Entenkeule mit Apfelrotkohl und Kartoffelknödel
15,50 €*

*Zarter Lammrücken in Thymiansauce
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin
21,50 €*

*Hirschschnittel mit der Haselnuss Kruste
mit feiner Wildsauce, frische Waldpilze, Rösti
19,50 €*

*Argentinisches Rumpsteak (220g) „Madagaskar“
in herzhafter Pfeffersauce mit Cognac flambiert, Speckbohnen, Kartoffelgratin
21,50 €*

*Kalbsschnittel paniert oder natur
in Butter gebratene frische Waldpilze oder mit Waldpilzrahm
Kartoffelbeilagen nach Wahl, kleiner Gurkendillsalat
21,50 €*

*Leicht warmer Apfelstrudel
Bourbon-Vanille-Eis und Sahne
6,80 €*

*Warme Zwetschgen in Rum und Zimt
mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Champagnerpraline
7,50 €*

*Hausgemachtes Amaretto Tiramisu
Tiramisu mit frischen Früchten vom Markt, Sahnehaube, Feingebäck
7,50 €*