

*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 €*

### *Knusprig gebackene Brust von der Hafermastgans*

*mit Apfel-Zimt-Rotkraut, gefülltem Schmorapfel,  
Kartoffelklößen, dazu Kräuter-Speckstippe  
21,50 € ab 4.11.2017*

### *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 €*