

*Die Küche empfiehlt dem Lindengourmet
zum Frühjahr-Sommer 2017*

*Basilikum-Tomatensuppe mit Mozzarella Einlage
6,30 € (1. Gang 4,20 €)*

*Klare Kraftbrühe mit Gemüse und Spinatravioli
6,30 € Gang 4,20 €*

*Veltenhöfer Hochzeitssuppe
mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich
5,70 € (1. Gang 3,80 €)*

*„Vitello Tonnato“
Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapern-Sauce, Salat 14,80 €*

*Hähnchenbrust Caprese
auf Tomaten mit frischem Basilikum-Pesto, Mozzarella, tomatisierte Ravioli
14,50 €*

*Black Tiger Prawns 26/30
in Olivenöl und Knoblauch geschwenkt auf buntem Salat der Saison
14,50 €*

*Frische Waldpilze auf Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet
auf Rucola in Trüffelöl, frischer Parmesan
14,80 €*

*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 €

Unsere Klassiker

Hausgemachtes Sauerfleisch vom Hirsch

mit knusprigen Bratkartoffeln, Gewürzgurke, Wildpreiselbeeren

13,80 €

Kalbsleber „Berliner Art“

Pfannenzwiebeln, Äpfeln, Kartoffelpüree

14,80 €

Berliner Blutwurst mit Linsensalat

dazu Bratkartoffeln oder Püree

13,50 €

Fränkische Bratwürstchen

aus der bayerischen Metzgerei Seefried

dazu Linsengemüse und Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln

13,50 €

Fleischgerichte

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

*Hirschschnitzel 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 €*

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

*Rosarot gebratene Scheiben von der Barberieentenbrust
auf Orangensauce ,mit Zuckerschoten und Rösti Ecken
21,50 €*

*Schokoladensoufflé mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis
Obstdekoration und Crème Chantilly
7,50 €*

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