

Die Küche empfiehlt dem Lindengast Herbst/Winter 2018

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 €

Hausgemachte Wildterriner

Rucola Salat, Tomaten, Quittensenf, Wildpreiselbeere, Bratkartoffeln
14,50 €

Teigtaschen gefüllt mit Rehfleisch

In Wildbrühe oder auf Barolo-Preiselbeer-Sauce
14,80 €

Mezzaluna mit Wallnüssen und Feigen

leichte Orangensauce, kleiner Salat
13,80 €

Frische Waldpilze auf Carpaccio vom argentinischen Rinderfilet

auf Rucola in Trüffelöl, frischer Parmesan
14,80 €

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 Metzgerei Loschert in Steinfeld (Franken)
dazu Linsengemüse und Kartoffelpüree oder Bratkartoffeln
13,50 €

Fleischgerichte

Rumpsteak 220g (Argentinien) „Strindberg“
gebratenes Rumpsteak mit einer Kruste aus
gekörntem Senf und angeschwitzten Lauchzwiebeln,
mit Gala-oder Tagesgemüse
Kartoffelrösti oder Bratkartoffeln
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 €

Knusprig gebackene Brust von der Hafermastgans

*mit Apfel-Zimt-Rotkraut, gefülltem Schmorapfel,
Kartoffelklößen, dazu Kräuter-Speckstippe*

24,50 € *ab 2.11.2018*

Kalbsschnitzel paniert oder natur

in Butter gebratene frische Waldpilze oder mit Waldpilzrahm

Kartoffelbeilagen nach Wahl, kleiner Gurkendillsalat

21,50 €

Auf der Haut gebratenes Zanderfilet

auf Rahm-Spinat mit Zitronen-Butter-Kartoffeln

18,50 €

Schokoladensoufflé mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis

Obstdekoration und Crème Chantilly

7,80 €

Leicht warmer Apfelstrudel

Bourbon-Vanille-Eis und Sahne

6,80 €

Warme Zwetschgen in Rum und Zimt

mit zwei Kugeln Walnusseis, Cremlinger Champagnerpraline

7,50 €