

*Die Küche empfiehlt dem Lindengourmet
zum Frühjahr-Sommer 2018*

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

*Karotten-Kokos-Suppe mit Croûtons
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 €*

Hausgemachte Wildterriner

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

Lunette al „Tartufo“

Ricotta - Ravioli mit Trüffel, geschwenkt in Trüffelöl, dazu kleiner Salat
13,80 €

Hähnchenbrustfiletstreifen „Gärtnerin“

in Kräuter-Sahne-Sauce, dazu Tagliatelle in sommerlichem Gemüse
14,50 €

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 mit Erbsen-Minz-Purée

dazu 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 €

Gegrilltes Lachssteak

auf Rahm-Spinat mit Zitronen-Butter-Kartoffeln

16,50 €

Schokoladensoufflé mit zwei Kugeln Bourbon Vanilleeis

Obstdekoration und Crème Chantilly

7,80 €

Hausgemachtes Amaretto Tiramisu

Tiramisu mit frischen Früchten vom Markt, Sahnehaube, Feingebäck

7,80 €