

Die Küche empfiehlt dem Lindengast Winter 2019

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 €)

Fruchtige Möhrencremesuppe mit Ingwer

6,30 € (1.Gang 4,20 €)

Gewärmter Ziegenkäse im Speckmantel auf Linsensalat

12,80 €

Hausgemachte Wildterrine

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“

mit 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 €

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 €