

Die Küche empfiehlt dem Lindengast August 2019

Basilikum-Tomatensuppe mit Mozzarella Einlage

6,30 €

„Vitello Tonnato“

Kalbfleischscheiben in Thunfisch-Kapern-Sauce, Salat

14,80 €

Mozzarella mit Tomaten

Rucolasalat, Basilikum Pesto, frisches Baguette

11,50 €

Gebratene Streifen von der Barberieentenbrust (180g)

auf bunten Blattsalaten mit Rucola, dazu ofenfrisches Baguette

15,50 €

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 €

Hirschschnitzel mit der Haselnuss Kruste

mit feiner Wildsauce, frische Waldpilze, Rösti

19,50 €

Kalbsschnitzel paniert oder natur in Butter gebratene frische Waldpilze oder mit Waldpilzrahm

Kartoffelbeilagen nach Wahl, kleiner Gurkendillsalat

21,50 €

Zanderfilet auf Rahm-Spinat mit Zitronen-Butter-Kartoffeln

18,50 €

Kalbsleber „Berliner Art“ mit Pfannenzwiebeln, Äpfeln, Kartoffelpüree

14,80 €