



ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

TÄGLICH AB 16 UHR

## DIE KÜCHE EMPFIEHLT ZUR WINTERZEIT

### *Vorspeisen*

#### **RAGOUT FIN „LINDE“**

Zartes Hühnerfleisch in cremiger Sauce  
mit Pilzen, mit Parmesan gratiniert,  
in Blätterteigpastete, dazu Salatbouquet

11,50

#### **GEFLÜGEL-KAROTTENSUPPE**

mit Sahne und  
Kokosmilch verfeinert,  
serviert mit Chili

9,50

### *Hauptspeisen*

#### **GRÜNKOHL**

mit frischer oder geräucherter Bregenwurst  
von der Schlachtereierie Göthe dazu  
eine saftige Scheibe Kasselernacke  
und Salz- oder Bratkartoffeln

21,50

#### **RINDERSCHMORBRATEN**

mit Waldpilzrahm und Parmesan gratiniert,  
dazu Kartoffelrösti und frisches Gemüse

21,50

#### **HAUSGEMACHTE RINDERROULADE**

mit Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

22,00

#### **FEINES RINDERRAGOUT**

mit Gemüse und dazu Butterspätzle

21,00

#### **PARMESAN RISOTTO**

mit Petersilie, Rucola und Kirschtomaten

16,50

#### *Wahlweise mit*

gebratenen Pilzen

19,50

Bauernschinken

21,50

Gegrilltem Schafskäse

21,50

### *Nachtisch*

#### **KAISERSCHMARRN**

Mit Rosinen und Vanillesauce

8,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---



**VORSPEISEN & SUPPEN**

**GULASCHSUPPE**

mit Paprikastreifen und Zwiebeln

9,50

**VELTENHÖFER HOCHZEITSUPPE**

mit Fleischklößchen, Spargel,  
Gemüse und Eierstich

9,50

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE  
IM SPECKMANTEL**

an Linsensalat

11,50

**FRISCH GEBRATENE PILZE  
AUF CARPACCIO**

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola,  
Walnussöl vinaigrette und frisch gehobeltem Parmesan

17,50

**VORSPEISEN-VARIATION „LINDE“**

*Empfehlung für 2 Personen*

Marinierte Champignons, gratinierter Ziegenkäse  
mit Quittensenf, in Olivenöl und Knoblauch  
gebratene Garnelen, luftgetrockneter Schinken,  
Gewürzgurke, rosa Roastbeef mit  
Remouladensauce, eingelegte Oliven und Tomaten,  
dazu frisch gebackenes Baguette und Butter

20,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---

**FRISCHES AUS DER SALATBAR**

**GRIECHISCHER BAUERN Salat**

verschiedene Blattsalate, Gurke  
Tomate, rote Zwiebelringe, Oliven, Feta  
und Vinaigrette

17,50

**NIZZASALAT**

verschiedene marinierte Blattsalate,  
mit Thunfisch, Ei, Zwiebelringen, Gurke, Tomate  
Oliven und Frenchdressing

17,50

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE**

mit Honig, an bunten Blattsalaten in Vinaigrette,  
kandierte Nüsse und Beeren

19,00

**RUMPSTEAKSTREIFEN**

rosa gebraten auf bunten Blattsalaten, mit Vinaigrette,  
frisch gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten

19,50

**PASTAGERICHTE**

**TORTELLINI**

mit Ricotta-Spinatfüllung,  
geschwenkt in Sahnesauce, mit Erbsen  
und Schinken

16,00

**BLACK TIGER GARNELEN**

mit Olivenöl und Knoblauch gebraten,  
auf Tagliatelle mit frischem Parmesan,  
Kirschtomaten und Rucola

19,50

**RAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG**

mit Karotten, Kirschtomaten, Walnüssen, Zwiebellauch,  
Dill, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

18,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*



**FLEISCHGERICHTE**

**SCHWEINESCHNITZEL  
„WIENER ART“**

Pommes Frites, Zitrone und Gurkensalat  
mit Dill und Schmand

**17,50**

**PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL  
„CHASSEUR“**

mit Waldpilzrahm  
und Pommes Frites

**18,50**

**WIENER KALBSSCHNITZEL**

dazu Pommes Frites  
Gurkensalat, Zitrone  
wahlweise mit Waldpilzrahm

**26,50**

**HIRSCHSCHNITZEL  
IN HASELNUSSKRUSTE**

dazu frisch gebratene Pilze, Preiselbeeren,  
Wildsauce und Kroketten

**21,50**

**ARGENTINISCHES RUMPSTEAK  
„LINDE“**

mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln,  
dazu Pommes Frites

220 g **29,50**

300 g **38,00**

Zu allen Fleischgerichten wahlweise  
auch knusprige Bratkartoffeln mit Speck  
und Frühlingslauch

**1,00**

Ketchup oder Majonese

**1,00**

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

**LINDENKLASSIKER**

*deftiges zu jeder Tageszeit*

**BERLINER BLUTWURST**

von Fleischermeister Marcus Benser,  
mit Kartoffelpüree & Linsensalat

17,50

**BRANDES  
CURRYFLEISCHWURST**

mit frischem Weißkrautsalat und Pommes Frites

14,50

**KALBSLEBER „BERLINER ART“**

mit Pfannenzwiebeln, gebratenen  
Äpfeln und Kartoffelpüree

19,80

**HAUSGEMACHTES  
SAUERFLEISCH VOM HIRSCH**

mit Wildpreiselbeeren, Remouladensauce,  
Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingslauch

17,50

**HAUSGEMACHTES  
SAUERFLEISCH**

Remouladensauce, Gewürzgurke  
und deftige Bratkartoffeln

16,50

**EDLE MATJESFILETS  
„HAUSFRAUENART“**

mit knusprigen Bratkartoffeln

16,50

**HAUSGEMACHTE BOULETTE**

mit Graubrot, Butter & Senf

6,00

**„HOPPEL POPPEL“**

deftiges Bauernfrühstück  
„Berliner Art“ mit Salatgarnitur

12,50

**AUFSCHNITT VOM  
ROSA GEBRATENEN  
ROASTBEEF**

Remouladen, Gewürzgurke & deftige  
Bratkartoffeln mit Speck & Frühlingslauch

20,50

**STRAMMER MAX  
MIT LANDSCHINKEN**

mit drei Spiegeleiern auf gebuttertem  
Graubrot & Gewürzgurke

14,00

**VINSCHGAUER BAUERNBROT  
(MIT FENCHEL UND KÜMMEL)**

dazu luftgetrockneter Schinken, Butter &  
Gewürzgurke, auf dem Holzbrett serviert

14,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---

**CLUBSANDWICH**

*mit Roastbeef, Hähnchenbrust oder Thunfisch*

Ei, Bacon, Gurke, Tomate, Salat, Remoulade

16,50

*Wahlweise mit*

**POMMES-FRITES**

3,50

**GURKENSALAT**

4,50

**KLEINER BEILAGENSALAT**

4,50



**NACHTISCH**

**KÜRBISKERNPARFAIT**

hausgemacht, mit karamellisierten Kürbiskernen

9,50

**SCHOKO LAVAKUCHEN**

mit Vanilleeis und Erdbeersauce

10,00

**UNSERE EISSORTEN**

Pistazie, Walnuss,  
Bourbon Vanille, Zitronensorbet,  
Schokolade

*Kugel* 2,10

*Sahne* 0,90

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---



**FÜR DEN KLEINEN HUNGER**

**POMMES FRITES**

rot / weiß

4,50

**ZWEI KLEINE SCHMALZBROTE  
MIT GEWÜRZGURKEN**

4,00

**GEWÜRZGURKE**

2,00

**ERDNÜSSE**

geröstet und gesalzen

2,00

**OLIVEN**

grün oder schwarz

5,00

**KÄSEWÜRFEL, OLIVEN,  
PEPERONI & SALZSTANGEN**

7,00

**RITTERSPORT**

diverse

2,80

ZU DEN  
**VIER LINDEN**



**APERITIF**

*Classics*

**NEGRONI**

Gin, Campari, Roter Vermouth  
10,00

**DRY MARTINI**

Martini Bianco, Zitrone  
5 cl 5,50

**SHERRY DRY**

5 cl 5,00

**PERNOD**

Eiswürfel, Wasser  
5 cl 6,50

**PORTWEIN**

5 cl 5,00

*Spritz*

**APEROL  
SPRITZ**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange  
8,00

**SARTI  
SPRITZ**

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette  
8,00

**CRODINO  
SPRITZ  
ALKOHOLFREI**

Crodino, Soda, Orange  
8,00



ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**BIER VOM FASS**

**WOLTERS PREMIUM PILSENER**

0,2l 0,3l 0,4l  
2,40 3,50 4,50

**JEVER FRIESISCH**

Herb  
0,2l 0,3l 0,4l  
2,60 3,70 4,90

**GUINNESS DRAUGHT**

0,2l 0,4l  
3,40 5,90

**MAISELS PALE ALE**

0,3l 3,90

**FRÜH KÖLSCH**

0,2l 2,60



**BIERE AUS DER FLASCHE**

**ERDINGER BRAUHAUS**

Weißbier oder Kristall  
0,5l 5,20

**ERDINGER BRAUHAUS**

helles Lagerbier  
0,5l 5,20

**ERDINGER BRAUHAUS**

alkoholfrei  
0,5l 5,20

**AUGUSTINER LAGERBIER**

hell  
0,5l 5,20

**WOLTERS ALKOHOLFREI**

0,33l 3,90

**WOLTERS MALZ**

0,33l  
3,90

**SCHNEIDER WEISSE**

Original  
0,5l 5,20

**MAISEL'S WEISSE**

Original  
0,5l 5,20

**BERLINER WEISSE**

mit Himbeere oder Waldmeister  
0,33l 4,50

*National Jürgens*

**BRUNSWIEK ALT**

0,33l 3,90

**GALA HELL**

0,33l 3,90

**SÜDSEE IPA**

0,33l 4,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**ALKOHOLFREIES**

**MAGNUS IMPERIAL**

feinperlig oder still

0,25 l 0,75 l

2,70 6,50

**THOMAS HENRY  
TONIC WATER, GINGER ALE,  
BITTER LEMON**

0,2l 3,50

**COCA COLA,  
COLA LIGHT, MEZZO MIX**

0,2l 3,00

**SÄFTE**

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar,  
Maracujanektar, Bananennektar,  
Rhabarbernektar, Traubensaft

0,2l 3,00

**ALLE SÄFTE AUCH  
ALS SCHORLE**

0,2l 2,80



**UNSERE WEINE**

*Weiß*

**RIESLING TROCKEN**  
WEINGUT METZGER

Pfalz, QbA, 11,5%, trocken  
Apfel, Pfirsich, etwas Melone,  
sehr bekömmlich

0,2l 1,0l

7,00 31,50

**GRAUBURGUNDER**  
BERND RUSSBACH

Rheinhessen, QbA, 12,5%, trocken  
Zitrone & Apfel, Eleganter Klassiker

0,2l 0,75l

8,00 27,00

*Rot*

**CÔTES DU RHÔNE**  
DOMAINE BOIS DE BRIGNON

Frankreich, Rhône, 14,5%  
Brombeere & Kirsche, Vanille  
geschmeidig-trocken,

0,2l 0,75l

8,00 27,00

**MERLOT DELLE VENEZIE**  
GINO BRISOTTO

Italien, Venetien, IGT, 12,0%, trocken  
trocken, samtig, rote Früchte, Sauerkirsche

0,2l 1,0l

7,50 34,00

ZU DEN

# VIER LINDEN

## *Weiß*

### **NIL CUVÉE**

WEINGUT AM NIL

Pfalz, 11,5%, feinherb  
Sauvignon Blanc & Scheurebe  
Unkompliziert, harmonische Säure  
und feine, reife Restsüße

0,2l 0,75l  
**8,50 29,00**

### **SAUVIGNON BLANC**

WEINGUT AM NIL

Pfalz, 12%, trocken  
lebendige Struktur, Stachelbeere,  
Passionsfrucht, angenehmen Fruchtsüße

0,2l 0,75l  
**8,50 29,00**

### **NACHSCHLAG**

CHRISTIAN STAHL

Franken, 11,5%, trocken  
Riesling & Scheurebe  
Flashed garantiert!

0,2l 0,75l  
**8,00 27,00**

### **LIEBFRAUMILCH**

CHRISTOPH HAMMEL

Pfalz, 11,5%  
nicht trocken aber auch nicht süß  
Eine Ikone, Fresh-Mango-Pfirsich!

0,2l 0,75l  
**8,00 27,00**

## *Prosecco*

### **ANDREOLA PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE SUPERIORE**

Italien, Venetien, DOCG, 11,5%, trocken  
Spritzig, Leicht, frisch

0,1l 0,75l  
**4,50 28,00**

## *Rot*

### **I GADI BARDOLINO CLASSICO BENNATI**

Italien, Venetien, IGT, 12,0%, trocken  
trocken, saftig, säuremild, Kirschen & Veilchen

0,2l 0,75l  
**7,50 26,00**

### **PRIMITIVO, TEATRO LATINO**

Italien, Apulien, IGT, 13,5%, trocken  
wuchtig, dunkle Waldbeeren,  
Ausbau im großen Holzfass

0,2l 0,75l  
**8,50 29,00**

### **TEMPRANILLO CRIANZA VINA POMAL**

Spanien, Rioja, 14,0%, trocken  
Kirsche, kräftige Frucht,  
ein Jahr Ausbau im Eichenfass

0,2l 0,75l  
**8,00 27,00**



## *Rose*

### **SPÄTBURGUNDER ROSE WEINGUT METZGER**

Pfalz, QbA, 11,5%, trocken  
Erdbeerkompott, Hibiskus, Apfel, saftige Süße

0,2l 0,75l  
**7,50 26,00**

### **LA GRANGE CLASSIQUE ROSE**

Frankreich, Languedoc, 12,5%, trocken  
Cinsault & Syrah, süffig, Wald- & Erdbeeren

0,2l 0,75l  
**7,50 26,00**

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**EDELBRÄNDE & GRAPPA 2CL**

**WALDHIMBEERGEIST**

40,0 % 3,50

**MIRABELLENBRAND**

40,0 % 3,50

**MARILLENBRAND**

40,0 % 3,50

**HASELNUSSGEIST**

40,0 % 4,50

**WILLIAMS-CHRIST  
BIRNENBRAND**

40,0 % 3,50

**GRAPPA MARZADRO  
PROSECCO**

38,0 % 3,50

**GRAPPA MARZADRO  
18 LUNE BARRIQUE**

41,0 % 4,50

**GRAPPA MARZADRO  
GIARE AMARONE**

41,0 % 6,50

**PRINZ  
ALTE MARILLE**

41,0 % 4,50

**PRINZ  
ALTER BODENSEE-APFEL**

41,0 % 4,50



**BITTERS 2CL**

**BORGSMANN**

39,0 % 3,50

**RAMAZOTTI**

30,0 % 3,00

**AVERNA**

30,0 % 3,00

**FERNET BRANCA  
/ MENTA**

40,0 % 3,00

**JÄGERMEISTER**

35,0 % 3,00

**CAMPARI**

17,0 % 4 cl 6,00

**CYNAR**

16,5 % 3,00

**UNDERBERG FL.**

30,0 % 3,50

**KUEMMERLING FL.**

35,0 % 3,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**RUM** 4CL

**BACARDI SUPERIOR**

37,5 % 5,50

**HAVANNA CLUB  
3 JAHRE**

40,0 % 5,50

**HAVANNA CLUB  
7 JAHRE**

40,0 % 7,00

**PAMPERO  
ANIVERSAIRE**

40,0 % 7,00

**RON ZACAPA  
CENTENARIO  
23 JAHRE**

40,0 % 9,50



**WHISKEY** 4CL

BOURBON

**JIM BEAM**

40,0 % 5,00

**JACK  
DANIEL'S**

40,0 % 6,00

**WILD TURKEY**

40,5 % 6,00

IRISH

**PADDY**

40,0 % 5,00

**JAMESON**

40,0 % 5,50

**TULLAMORE  
DEW**

40,0 % 5,50

SINGLE MALT

**GLENFIDDICH**

12 Jahre

40,0 % 7,00

**LAGAVULIN**

16 Jahre

40,0 % 9,50

SCOTCH

**JOHNNIE WALKER  
RED LABEL**

40,0 % 5,00

**BALLANTINES**

40,0 % 5,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**LIKÖRE 4CL**

**BAILEY'S IRISH CREAM**

17,0 4,80

**SAMBUCA MOLINARI**

2 cl 40,0 2,80

**COINTREAU**

40,0 5,00

**SOUTHERN COMFORT**

40,0 5,00

**AMARETTO DISARONNO**

2 cl 36,0 2,50

**MEXIKANER**

2 cl 2,00

**GIN 4CL**

**BOMBAY  
SAPPHIRE**

40,0 % 6,00

**HENDRICK'S  
GIN**

44,0 % 8,00

**MONKEY 47  
SCHWARZWALD  
DRY GIN**

47,0 % 10,0

**BULLDOG LONDON  
DRY GIN**

40,0 % 6,00

**COGNAC & WEINBRAND 4CL**

**OSBORNE  
VETERANO**

30,0 % 4,80

**CARDINAL  
MENDOZA**

40,0 % 7,00

**CARLOS I**

40,0 % 6,00

**OSBORNE  
103**

30,0 % 4,50

ZU DEN

# VIER LINDEN

## SPIRITUOSEN 2CL

### LINIE AQUAVIT

40,0 % 2,80

### MALTESER AQUAVIT

40,0 % 2,80

### RAKI

40,0 % 2,60

### OUZO 12

40,0 % 2,60

### OUZO 12 GOLD

40,0 % 2,60

### HELBING HAMBURGS FEINER KÜMMEL

40,0 % 2,80

### FÜRST BISMARCK

38,0 % 2,60

### MOSKOVSKAYA WODKA

40,0 % 2,80

### ABSOLUT WODKA

40,0 % 2,80

### ESPOLÒN TEQUILA BLANCO

40,0 % 3,50

### ESPOLÒN TEQUILA REPOSADO

40,0 % 3,50



## LONGDRINKS

### HAVANNA COLA

Havana 3 Jahre,  
Coca Cola, Limette

8,50

### GIN TONIC

Bulldog London Dry Gin,  
Thomas Henry Tonic Water, Zitrone

9,50

### HENDRICK'S TONIC

Hendrick's Gin,  
Thomas Henry Tonic Water, Gurke

11,50

### WODKA LEMON

Absolut Wodka,  
Thomas Henry Bitter Lemon

9,50

### NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari,  
Roter Vermouth

10,00

### CAMPARI SODA

Campari Bitter, Soda, Orange

8,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**



**HEIMBS KAFFEE**

**CAFÉ CRÈME**

3,00

**GROSSER CAFÉ CRÈME**

3,90

**ESPRESSO**

2,50

**DOPPELTER ESPRESSO**

3,50

**ESPRESSO MACCHIATO**

3,00

**CAPPUCCINO**

3,50

**MILCHKAFFEE**

3,90

**LATTE MACCHIATO**

3,90

**HEIMBS TEE**

diverse

3,90