ZU DEN

VIER LINDEN

Das Beste aus unserer Küche

TÄGLICH AB 16 UHR

DIE KÜCHE EMPFIEHLT FRISCHE PFIFFERLINGE

PFIFFERLINGSRAHMSÜPPCHEN

mit gebratenen Pfifferlingen
Sahnehaube und rosa Pfeffer

9,50

PFIFFERLINGSSALAT

bunte Blattsalate an Vinaigrette mit gebratenen Pfifferlingen und Frühlingslauch, Parmesan und Radieschen

21,00

RÜHREI AUS DREI EIERN

mit gebratenen Pfifferlingen, Frühlingslauch, Salatbouquet und Gewürzgurke

18,50

TAGLIATELLE

mit gebratenen Pfifferlingen,
Speck, Frühlingslauch und leichtem Rahm

19,00

RISOTTO

gebratene Pfifferlinge, Kirschtomaten
Parmesan und Wildkräuter

22,00

SCHWEINESCHNITZEL

mit Pfifferlingen in Rahm und Pommes Frites

22,50

KALBSSCHNITZEL

mit Pfifferlingen in Rahm und Pommes Frites

33,00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

mit gebratenen Pfifferlingen, Frühlingslauch,
Pommes Frites und Kräuterbutter

36,00

PORTION PFIFFERLINGE

150g Rohgewicht
mit Frühlingslauch gebraten

12,00

CRUMBLE

mit Zwetschgenkompott, Joghurtcreme
und Vanilleeis

9,00

SCHOKOLADENMOUSSE

mit frischen Früchten und Sahne

10,00

/ zudenvierlinden / Zu den vier Linden

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,
Walnussölvinaigrette und frisch gehobeltem Parmesan

17,50

VORSPEISENVARIATION „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 BAUERNSALAT

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

HIRSCHSSCHNITZEL 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

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

JEVER

friesisch Herb

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

GUINNESS DRAUGHT

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

ERDINGER BRAUHAUS HELLES LAGERBIER

0,3 l	0,5 l
3,50	**5,20**

MAISEL AND FRIENDS PALE ALE

0,3 l **3,90**

FRÜH KÖLSCH

0,2 l **2,80**

BIERE AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBRÄU

Kristall, Weißbier oder alkoholfrei

0,5 l **5,20**

ERDINGER BRAUHAUS

Helles alkoholfrei

0,5 l **5,20**

AUGUSTINER BRÄU

Lagerbier Hell

0,5 l **5,20**

WOLTERS ALKOHOLFREI

0,33 l **3,90**

WOLTERS MALZ

0,33 l **3,90**

MAISEL AND FRIENDS

IPA alkoholfrei

0,33 l **4,50**

SCHNEIDER WEISSE

Original

0,5 l **5,20**

MAISEL´S WEISSE

Original

0,5 l **5,20**

BERLINER WEISSE

mit Himbeere oder Waldmeister

0,33 l **4,80**

National Jürgens Braunschweig

BRUNSWIEK ALT

0,33 l **4,00**

GALA HELL

0,33 l **4,00**

SÜDSEE IPA

0,33 l **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

0,2 l **3,50**

COCA COLA, COLA LIGHT, MEZZO MIX

0,2 l **3,00**

SÄFTE

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

0.2 l **3,00**

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

0.2 l **2,80**

UNSERE WEINE

Weiß

RIESLING TROCKEN
WEINGUT METZGER

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

0,2 l	*1,0 l*
7,00	**31,50**

GRAUBURGUNDER
BERND RUSSBACH

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

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

Rot

CÔTES DU RHÔNE
DOMAINE BOIS DE BRIGNON

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

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

MERLOT DELLE VENEZIE
GINO BRISOTTO

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

0,2 l	*1,0 l*
7,50	**34,00**

ZU DEN

VIER LINDEN

Weiß

NIL CUVÉE 2024
WEINGUT AM NIL

Pfalz, 11,5%, feinherb
Sauvignon Blanc, Riesling, Morio Muskat
unkompliziert, fruchtig,
feine und reife Restsüße

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

SAUVIGNON BLANC
WEINGUT AM NIL

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

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

NACHSCHLAG
CHRISTIAN STAHL

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

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

LIEBFRAUMILCH
CHRISTOPH HAMMEL

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

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

Prosecco

ANDREOLA PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE SUPERIORE

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

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

Rot

I GADI BARDOLINO CLASSICO
BENNATI

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

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

PRIMITIVO,
TEATRO LATINO

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

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

TEMPRANILLO CRIANZA
VINA POMAL

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

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

Rose

SPÄTBURGUNDER ROSE
WEINGUT METZGER

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

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

LA GRANGE
CLASSIQUE ROSE

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

0,2 l	0,75 l
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

BORGMANN
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 % **6,00**

TULLAMORE DEW
40,0 % **6,00**

SCOTCH

GLENFIDDICH
12 Jahre
40,0 % **7,00**

LAGAVULIN
16 Jahre
40,0 % **9,50**

BALLANTINES
40,0 % **5,00**

SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED LABEL
40,0 % **5,00**

GLEN GRANT
15 Jahre
50,0 % **8,50**

GLEN GRANT
18 Jahre
43,0 % **15,00**

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 BISMARK
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
Havanna 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