

Die Küche empfiehlt dem Lindengourmet

Basilikum-Tomatensuppe mit Mozzarella Einlage

6,30 € (1. Gang 4,20 €)

Klare Kraftbrühe mit Gemüse und Spinatravioli

6,30 € Gang 4,20 €

Veltenhöfer Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Spargel, Gemüse und Eierstich

5,70 € (1. Gang 3,80 €)

Mozzarella mit Tomaten

Rucolasalat, Basilikum Pesto, frisches Baguette

11,50 €

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 €

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 €

Frutti di Mare

*Meeresfrüchte angeschwenkt in einer Weißwein-Limetten- oder mediterranen
Tomatensoße, serviert auf Parpadelle*
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 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 €

Hausgemachtes Amaretto Tiramisu

Tiramisu mit frischen Früchten vom Markt, Sahnehaube, Feingebäck

7,80 €

