„Gasthaus zur Linde“

Liebe Gäste,

hier dürfen Sie Ihre Menü-Zusammenstellung nach Ihren Wünschen selbst gestalten.
Selbstverständlich stehen wir Ihnen mit Rat und Tat zur Seite.

Vorspeisen

Terrine vom Rindertafelspitz auf einem Kartoffeldressing an Blattsalat mit Brot

9,50€

Carpaccio vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit feinem Aceto Balsamico
Olivenöldressing, Kräutern und Schalotten mit Brot

12,50€

Fein geschnittener Schwarzwurstsalat auf mariniertem Ruccola

mit Kirschtomaten und Brot
8,50€

Salat vom deutschen Spargel in einem Essig-Kräuter-Sahnedressing mit Brot

12,50€

Spargel in Olivenöl gebraten mit kalt mariniertem Flädlespaghetti-Salat

12,00€

Zander-Spargel-Roulade im Flädlemantel auf einem Salat von Kirschtomaten

13,50€

Kartoffel-Blattsalat

6,50€

– Alle Preise in Euro, incl. MwSt. und Bedienungsgeld –

Suppen

Karotten-Tomatensuppe mit frischen Kräutern

6,50€

Maultäschle in Rinderkraftbrühe mit Schnittlauch

6,50€

Gaisburger Marsch mit Butterzwiebeln abgeschmälzt

7,50€

Tomatensuppe von frischen Tomaten mit Pesto verfeinert

7,50€

Kartoffel-Gemüsesuppe mit Sahne verfeinert

6,50€

Blumenkohl-Currysuppe mit Weißbrotcroutons

6,50€

Spargelcremesuppe mit Einlage

7,50€

– Alle Preise in Euro, incl. MwSt. und Bedienungsgeld –

Zwischengerichte o. warme Vorspeisen

Hausgemachte Maultäschle auf Kartoffelsalat mit Butterzwiebeln

9,50€

Hausgemachte Maultäschle auf Spargelragout und Sc. Hollandaise

12,50€

Spargel im Flädlemantel mit legiertem Sud

12,90€

Gegrillte Zanderecke auf mediterranem Gemüse

13,50€

Geflügelragout mit in Butter geschwenkten Flädlespaghetti

10,50€

Fischmaultäschle im Rieslingsößle auf Blattspinat

10,50€

– Alle Preise in Euro, incl. MwSt. und Bedienungsgeld –

Hauptgänge

Zwiebelrostbraten in Lembersoße mit Handspätzle oder Bratkartoffeln

24,50€

Kalbshaxenfleisch in seiner eingenen Soße mit Riesling und Sahne verfeinert dazu Austernpilze und Handspätzle, Kartoffelsalat in Schüsseln am Tisch eingesetzt

23,50€

Geschmorter Kalbstafelspitz auf mediterranem Gemüse an Kalbsjus mit Gnocchi

26,90€

Kalbsfilet im Schinkenmantel auf Sellerie Püree an einem Spargelragout

31,50€

Schweinefilet im Wirsingmantel

auf einem Kartoffel-Gemüseeintopf mit Gemüse und Pilzen der Saison

27,50€

Ochsenschwanzragout ausgelöst in einer kräftigen Schwarzriesling Soße,

mit Gemüse, Handspätzle und Gnocchi

26,90€

Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit Handspätzle und Kartoffel-Blattsalat

27,50€

– Alle Preise in Euro, incl. MwSt. und Bedienungsgeld –

Tranchen vom rosa gebratenen Rinderfilet aus dem Backofen in Lembergersoße auf in Butter geschwenktem Gemüse der Saison mit Kartoffelpüree und Handspätzle

33,50€

Paniertes Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln und Blattsalat

24,50€

Geschmorter Rindertafelspitz in seiner eigenen Soße mit Gemüse,

mit Handspätzle und Kartoffelsalat

25,50€

Lammhaxe aus dem Backofen auf Lauch-Bohnengemüse mit Rosmarinkartoffeln

23,90€

Gefüllte Kalbsbrust im Rieslingsößle an Gemüse mit Kartoffelsalat,

Gnocchi und Handspätzle

22,50€

Kalbssteak mit einer Kräuterkruste auf einem Spargel-Gemüseeintopf

dazu Butterkartoffeln und Kräuterflädle

34,50€

Perlhuhnbrust an dreierlei vom Spargel (im Flädlemantel, Ragout, gebraten) mit Butterkartoffeln und Sc. Hollandaise

32,50€

Bei Fisch und Wildgerichten nennen Sie uns Ihre Wünsche und wir bereiten Ihnen Ihr Wunschgericht zu. Selbstverständlich sind wir, was die Zusammenstellung Ihres Menüs angeht für alle Ihre Wünsche offen und freuen uns über Ihre ganz speziellen Vorschläge.

– Alle Preise in Euro, incl. MwSt. und Bedienungsgeld –

Dessert

Ofenschlupfer auf Vanillesoße mit Eis

8,50€

Hausgemachter Quarkstrudel auf lauwarmem Zimtapfelkompott mit Eis

9,50€

Salat von Früchten aus der Region mit zweierlei Sorbets und Zuckerwaffeln

10,20€

Creme Brulee

7,50€

Hausgemachtes Haselnussparfait auf gesüßten Sauerkirschen

9,50€

Gezuckerte Flädle mit Erdbeermarmelade gefüllt und Eis

10,50€

Gebackene Apfelscheiben in Zucker und Zimt und Vanillesoße

10,80€

Rumtopffrüchte mit Vanilleeis

12,00€

Selbstverständlich alle saisonalen Früchte in einer Zubereitung wie Sie es wünschen!

– Alle Preise in Euro, incl. MwSt. und Bedienungsgeld –