



VORGERICHTE

Hähnchenbrustfiletspieß
süß-scharf mariniert, an buntem
Blattsalat

13 €

Tagliatelle mit Bärlauchpesto
und gebratene Riesengarnelen

16 €

SUPPEN

Bärlauchcremesuppe mit Crôutons

7,50 €

Karotten - Ingwerrahmsuppe mit gerösteten Pinienkernen

7,50 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüserauten

8 €



HAUPTGERICHTE

**Knuspriges Schnitzel „Tessiner Art“
mit Tomatensauce und Käse gratiniert,
Pommes frites und gemischter Salatteller
19 €**

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet
mit gebratenen Champignons, Rahmsauce,
hausgemachte Kartoffelkrusteln
& gemischter Salatteller
22 €**

**Schweinerückensteak mit gebratenen Zwiebeln,
Rahmsauce,
Kartoffel-Rosmarinspalten und
gemischter Salatteller
22,50 €**



**Großer gemischter Salatteller mit
Gurken, Möhren, Tomaten und Weißkraut:
-wahlweise mit-**

**-gebratenen Champignons und Fetakäse 17 €
vegetarisch
oder**

**- mit 5 in Knoblauchbutter gebratenen
Riesengarnelen 22,50 €**

**Gebratenes Schollenfilet
"Finkenwerder Art" mit Speck und Zwiebeln,
Schnittlauchkartoffeln und gemischter
Salatteller
24,50 €**

**Gebratenes Seehechtfilet mit Limettenkruste,
auf Safransauce, Tagliatelle
und gemischter Salatteller
24,50 €**



**Steak aus der Sikahirschkeule
-aus eigener Zucht-
auf Wildjus, buntes Gemüse
und hausgemachte Kartoffelplätzchen
29,50 €**

**Geschmortes aus Keule und Schulter vom
Sikahirsch, Möhrengemüse und
Bratkartoffeln
24,50 €**

**Argentinisches Rumpsteak
auf Pfeffersauce, Kartoffel-Rosmarinspalten
und gemischter Salatteller
28,50 €**

*Bei Umbestellungen berechnen wir, je nach Aufwand, eine
Servicepauschale von bis zu 2,50 €.*



DESSERT

"Affogato al caffè"
Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis
& dazu ein „Kakao mit Nuss“ (2 cl)
der Feinbrennerei Sasse

7 €

**Joghurt-Holunderblütenmousse
auf Erdbeer-Rhabarberragout**

8 €

**Gebackener Schokoladenkuchen mit
flüssigem Kern & Vanilleeis
(Zubereitungszeit mind.15 Minuten)**

9 €

**Eine Kugel Eis nach Wahl
Vanille, Schokolade, Erdbeer, Walnuss**

2 €



UNSERE
MENÜEMPFEHLUNG

Bärlauchrahmsuppe mit Crôutons

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit gebratenen
Champignons, Rahmsauce, hausgemachte Kartoffelplätzchen
und gemischter Salatteller**

**Joghurt-Holunderblütenmousse
mit Erdbeer-Rhabarberragout**

36 €

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

**2022er Weißburgunder - trocken
Weingut Albert Kallfelz - Mosel
0,2 l - 6 €**



**Sie planen eine Feierlichkeit in gemütlicher
Atmosphäre?**

**Ob Hochzeit, Geburtstag, Kommunion, Konfirmation
oder ein Essen unter Freunden oder Kollegen,
wir bieten Ihnen hier im Lindenhof den passenden
Rahmen dafür.**

**In unserem Kaminzimmer, dem Restaurant oder der
Bierstube findet sich für jeden Anlass die
entsprechende Räumlichkeit.**

**Sprechen Sie uns einfach an und vereinbaren
einen unverbindlichen Termin mit uns.**

Familie Hesse & Team