



VORGERICHTE

**Bunte Blattsalate
mit gebratenem, scharfem Hähnchenbrustfiletspieß
12 €**

**In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen
mit Curryrahmnudeln
16 €**

SUPPEN

**Curryrahmsuppe mit Lachsstreifen
7,50 €**

**Bärlauchcremesuppe mit Croûtons
7,50 €**

**Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüserauten
8 €**



HAUPTGERICHTE

**Knuspriges Schnitzel
mit gebratenen Champignons, Tomatenwürfeln und Käse
gratiniert, auf Rahmsauce
Pommes frites und gemischter Salatteller
19 €**

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
„Züricher Art“ mit gebratenen Champignons, Rahmsauce,
Tagliatelle
und gemischter Salatteller
22 €**

**Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste,
Rahmsauce, hausgemachte Kartoffelplätzchen &
gemischter Salatteller
22,50 €**



**Gebratenes Seehechtfilet im Kartoffelmantel,
auf Rieslingsauce
und Möhrengemüse
25 €**

**Gebratenes Schollenfilet
mit Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln und gemischter
Salatteller
25 €**

Vegetarisches Gericht

**Bärlauchtagliatelle mit Tomatenwürfeln und
Hirtenkäse gratiniert
17 €**



**Steak aus der Sikairschkeule,
Wildjus, buntes Gemüse und Kartoffelkrusteln
29,50 €**

**Gebratene Maispouardenbrust
auf Estragonsauce, Rahmkohlrabi
und Kartoffelplätzchen
24 €**

**Argentinisches Rumpsteak
auf Pfeffersauce, Bratkartoffeln
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
und dazu ein „Kakao mit Nuss“ (2 cl)
der Feinbrennerei Sasse**

7 €

**Bisquitkrapfen mit Vanilleeis gefüllt,
Brombeersauce und Vanilleschaum**

9 €

Gebackenes

**Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Vanilleeis**

9 €

(Zubereitungszeit mind. 15 Minuten)

Eine Kugel Eis nach Wahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss

2 €



UNSERE
MENÜEMPFEHLUNG

**Rinderkraftbrühe mit
Markklößchen und Gemüserauten**

**Geschnetzeltes vom Schweinefilet
„Züricher Art“ mit gebratenen Champignons, Rahmsauce,
Tagliatelle
und gemischter Salatteller**

**„Affogato al caffè“
Espresso, Vanilleeis und Sasse Likör „Kakao mit Nuss“
37 €**

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

**2020 er Cuveé „Wunderschön“
St. Laurent und Dornfelder - feinherb
Weingut Keth
0,2 l - 7 €**



**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