



VORGERICHTE

**Gebratenes Filet vom Sikahirsch
mit Wildjus und Preiselbeerdipp
an buntem Blattsalat**

15 €

**In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen
mit Tagliatelle in Zitronengrassauce**

15 €

SUPPEN

Scharfe Thai-Currysuppe mit gebratener Riesengarnele

8 €

Petersilienwurzelcremesuppe mit Croutons

7,50 €

Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüserauten

8 €



HAUPTGERICHTE

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

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit Lauchfüllung
mit Rahmsauce,
hausgemachten Kartoffelkrusteln
und gemischter Salatteller
24 €**

**Schweinerückensteak mit Zwiebel-Senfkruste auf
und Bratkartoffeln auf Grevensteiner Landbiersauce
und gemischter Salatteller
dazu servieren wir ein Grevensteiner Landbier 0,1l
24 €**



**Gebratene Maishähnchenbrust mit Nusskruste
auf Rahmwirsing mit Kartoffelplätzchen
25 €**

**Gebratenes Seehechtfilet
auf Rahmwirsing,
Zwiebelmarmelade und Schwenkkartoffeln
25 €**

Vegetarisches Gericht

**Hausgemachte Käsespätzle mit Lauch und
Röstzwiebeln
18 €**

Mit einem kleinen gemischten Salatteller + 5,50 €



**Geschmortes aus Keule und Schulter
vom Sikahirsch -aus eigener Zucht-
mit Apfelrotkohl
und hausgemachte Spätzle
24,50 €**

**Steak aus der Keule vom Sikahirsch
-aus eigener Zucht-
auf Wildjus, mit geschmortem Spitzkohl
und Kartoffelplätzchen
29,50 €**

**Argentinisches Rumpsteak
auf Pfeffersauce, Bratkartoffeln
und gemischter Salatteller
30 €**

***Bei Umbestellungen berechnen wir 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 €

**Gebackenes Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern
und Vanilleeis**

(Zubereitungszeit ca. 15 Minuten)

9 €

**Macadamia - Krokantparfait mit
warmen Vanillekirschen und Sahne**

8,50 €

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

2 €



UNSERE
MENÜEMPFEHLUNG

Petersilienwurzelcremesuppe mit Croutons

**Geschmortes aus Keule und Schulter
vom Sikahirsch, Apfelrotkohl und
hausgemachte Spätzle**

**„Affogato al Caffè“
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis
dazu ein „Kakao mit Nuss“ der Feinbrennerei Sasse
37 €**

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

**2023 er Cuveé „Wunderschön“- feinherb
Saint Laurent und Dornfelder
0,25 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