



VORGERICHTE

**Geräucherte Barbarieentenbrust
mit Entensauce und winterlichen Blattsalaten
14 €**

**In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen
an winterlichen Blattsalaten
16 €**

SUPPEN

**Curryrahmsuppe mit Lachsstreifen
7,50 €**

**Westfälische Kartoffelsuppe mit gebratener Mettwurst
7,50 €**

**Geflügelkraftbrühe mit Grießnocke und Gemüserauten
8 €**



HAUPTGERICHTE

**Knuspriges Schnitzel
mit herzhafter, süß - saurer Zwiebelsauce,
Pommes frites und gemischter Salatteller
19 €**

**Schweinefilet im Ganzen gebraten auf
Apfel-Calvadosrahmsauce,
hausgemachte Kartoffelkrusteln
und gemischter Salatteller
22 €**

**Schweinerückensteak mit Pumpernickelkruste,
Rahmwirsinggemüse
und Bratkartoffeln
22,50 €**



**Spanferkelrücken mit Kruste
auf Grevensteiner Bockbiersauce,
geschmorter Spitzkohl, Bratkartoffeln
& dazu ein Grevensteiner Bockbier 0,1l
23,50 €**

**Gebratenes Zanderfilet
im Kartoffelmantel
mit Möhrengemüse
24,50 €**

**Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Roter Bete, Rieslingsauce
und Schwenkkartoffeln
26,50 €**



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

**Argentinisches Rumpsteak
auf Pfeffersauce, Bratkartoffeln
& gemischter Salatteller
28,50 €**

Vegetarisches Gericht

**Hausgemachte Käsespätzle
mit Lauchgemüse und Röstzwiebeln
16,50 €**

*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 „Salzkaramell-Likör“ (2cl)
der Feinbrennerei Sasse**

7 €

**Geeistes Schokoladenmousse
auf Orangensalat**

8 €

**Apfel-Vanilleparfait
mit lauwarmen Apfelragout und Vanilleschaum**

9 €

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

2 €



UNSERE
MENÜEMPFEHLUNG

Geflügelkraftbrühe mit Grießnocke und Gemüserauten

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet
auf Apfel-Calvadosrahmsauce
hausgemachte Kartoffelkrusteln
und gemischter Salatteller**

**Geeistes Schokoladenmousse
mit Orangensalat
36 €**

Unsere Weinempfehlung zum Menü:

**2022 er „ Tagtraum“ - feinherb
Cuveé aus Weißburgunder und Auxerrois
Weingut Ellermann - Spiegel - Rheinhessen
0,25 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