



**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 gebratenen Champignons, Tomatenwürfel  
und Gouda gratiniert  
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 €**



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

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

**Steak aus der Sikahirschkeule  
-aus eigener Zucht-  
auf geschmortem Spitzkohl,  
Wildjus und Kartoffelplätzchen  
29,50 €**



**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  
0,2 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**