



VORGERICHTE

**Tagliatelle mit gebratenem Hähnchenbrustfilet
in süß-scharfer Chilisauce
13 €**

**In Knoblauchbutter gebratene Riesengarnelen
mit bunten Blattsalaten
15 €**

SUPPEN

**Tomatencremesuppe mit Croutons
7,50 €**

**Rinderkraftbrühe mit Markklößchen und Gemüserauten
8 €**



HAUPTGERICHTE

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

**Im Ganzen gebratenes Schweinefilet mit Tomate und
Mozzarella gratiniert, Rahmsauce,
Tagliatelle
und gemischter Salatteller
24 €**

**Schweinerückensteak mit Chorizokruste,
auf Rahmsauce Bratkartoffeln
und gemischter Salatteller
24 €**



**Gebratene Maishähnchenbrust mit Nusskruste
auf Estragonsauce, glacierte Möhren
und Kartoffelplätzchen
25 €**

**Gebratenes Seehechtfilet im knusprigem Kartoffelmantel
auf Rieslingsauce und gemischter Salatteller
26 €**

Vegetarisch

**Tagliatelle mit Ratatouillegemüse und
Fetakäse gratiniert
18 €**

+ einem kleinen gemischten Salatteller + 5,50 €



Großer gemischter Salatteller:

- mit gratinierten Ziegenkäsetalern und Birnen- Ingwer

Chutney

18 €

oder

- mit 5 in Knoblauchbutter gebratenen Riesengarnelen

24 €

**Gebratenes Steak aus der Rehkeule,
auf Wildjus, buntes Gemüse und
hausgemachte Kartoffelkrusteln**

29 €

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

30 €

*Für Umbestellungen berechnen wir eine Servicepauschale, je nach Aufwand, 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 €

**Vanille-Schokoladenparfait
auf Beerenkompott**

8,50 €

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

2 €



UNSERE
MENÜEMPFEHLUNG

Tomatencremesuppe mit Croutons

**Schweinerückensteak mit Chorizokruste,
Rahmsauce, Bratkartoffeln
und gemischter Salatteller**

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

Unser Wein des Monats:

**2024 er Merlot Rosé - trocken
Weingut Keth - Rheinhessen**

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