

WINTERLICHER GENUSS IN DER LINDENSCHÄNKE

Grünkohlsuppe

das gesunde Saisongemüse präsentiert sich als wärmende Suppe,
verfeinert mit duftenden Zimt-Croutons ^{A1, G, I}

6,50 €

Winterliche Salatvariation

frisch gezupfte Marktsalate, verfeinert mit Walnüssen, Birne und Ziegenkäse ^{A1, E}

13,90 €

Knusprige Gänsekeule

mit Klößen wie bei Großmuttern und fein abgeschmecktem Apfelrotkohl ^{A1, J, I}

28,90 €

Genuss-Duett vom Wildgeflügel

zarte Brust von Gans und Ente mit gebratenem Rosenkohl,
an hausgemachten Semmelknödeln ^{A1, C, J, 2, 4}

25,50 €

Ragout von der Buttermilch-Rehkeule

geköchelt mit Waldpilzen und Preiselbeeren auf Linden-Tagliarini ^{A1, C, G, J, I}

24,50 €

Winterlich Vegetarisch

hausgemachte Semmelknödel mit Rahmchampignons und feinen Kräutern ^{A1, C, J}

14,90 €

„Linden-Sturmsack“ im winterlichen Kleid

unser original „Linden-Sturmsack“ mit „Neumann`s“ Stolleneis mit Pistazien-Crème ^{A1, C, G, 8} 11,90 €

„Linden-Schneekugel“

fruchtiges Apfel-Spekulatius-Dessert mit Quark, angerichtet im Weck-Glas ^{A1, C, G, 1, 2, 8}

5,90 €

Der Klassiker zur Weihnachtszeit

eine Scheibe Mandel-Stollen ^{A1, C, E, H1}

4,50 €

EMPFEHLUNG DES HAUSES

Aperfall-Spritz – Der Aperol im Winterkleid

vereint Aperol, Birnensaft, Prosecco und Sprudel, verziert mit einer Zimt-Orange

7,90 €