



Goldener Herbst

Draußen färben sich die Blätter, die Luft wird klarer und nach einem langen Spaziergang darf es drinnen wieder richtig gemütlich werden. Genau **diese Zeit** lieben wir auch in unserer Küche.

Kürbis trifft auf knackige Kerne, Maronen auf cremiges Risotto und zarter Hirsch auf Apfelrotkraut und Preiselbeeren. Dazu ein wärmendes Kürbissüppchen und zum Abschluss ein Apfelcrumble, der am besten schmeckt, wenn er noch herrlich warm auf den Tisch kommt.

So schmeckt für uns **der Herbst**: warm, herzhaft, ein bisschen süß und vor allem richtig gemütlich.

Machen Sie es sich bequem und genießen Sie die goldene Jahreszeit mit uns.

Viel Freude beim Genießen!
Ihr Team vom Restaurant Linden & Fein



Unsere saisonalen Empfehlungen

Feiner Graved Lachs auf Kürbiskern - Kartoffelösti ^{g, 2}

mit Feldsalat und Granatapfelvinaigrette

15,5

Cremiges Kürbissüppchen mit Kernöl und Croûtons ^{a, c, j, 1}

dazu servieren wir ofenfrisches Ciabatta

10,5

Zarter Hirschgulasch mit Preiselbeeren ^{a, d, j}

an Apfelrotkraut und Kartoffelklößen

26,5

Gebratenes Zanderfilet ^{a, c, d, 2}

auf gerösteten Maronen, Kürbisrisotto und Kräuteröl

25,5

Apfelcrumble ^{a, c, d, 1}

mit Vanillesauce und Haselnusseiscreme

11,5

