

Herzlich Willkommen in der Lindenstube,

wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.
Seit 36 Jahren führen wir die Linde mit Herzblut & Leidenschaft.
Wir arbeiten mit regionalen Bauern, Händlern und Partnern der Spitzengastronomie zusammen,
um für Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen.

Genießen Sie unser heutiges Menü.

FLEISCH

VORSPEISE

.....
**** Crepinette von der Wachtel mit Kürbismousse ****
gesalzene Kürbiskerne / Kürbis gepickelt

ZWISCHENGERICHT

.....
**** Mecklenburger Taco ****
glasierter Rauchaal / gerollter Schweinebauch / Bohnenpüree / junger Lauch
gebratener Loup de mer
Rahmkohlrabi / Korbelsaft / Tiroler Speck / Buchenpilze



HAUPTGANG

.....
**** Medaillon vom Rinderfilet und Rindsroulade „klassik“ ****
Senfkornjus / Sellerie-Senfpuée / BBQ-Zwiebeln / Semmelschnitte

DESSERT UND KÄSE

.....
**** Nougatcreme mit Kaffeebaiser ****
Exoticschaum / Haselnusscrumble
getrüffelte Brie de Meaux-Tarte
Thymianhonig / Gewürzwalnuss

Im September 2022

 
und
Team

Unsere Empfehlung für das 4-Gang Menü haben wir mit ****Sternen**** für Sie gekennzeichnet

4-Gang Menü: 59,-

Bereits in der Voshövel-Kulinarik enthalten

6-Gang Menü: 83,-

Zur Voshövel-Kulinarik für 28,- zubuchbar

Herzlich Willkommen in der Lindenstube,

wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.
Seit 36 Jahren führen wir die Linde mit Herzblut & Leidenschaft.
Wir arbeiten mit regionalen Bauern, Händlern und Partnern der Spitzengastronomie zusammen,
um für Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen.

Genießen Sie unser heutiges Menü.

VEGETARISCH

VORSPEISE

**** Allerlei vom Kürbis ****

Mousse / gesalzene Kürbiskerne / Küchlein

ZWISCHENGERICHT

**** Kopfsalat gebläht ****

Green Gazpacho / schwarzer Knoblauch / Vanillesellerie / Ingwerglee

Pasta „Carbonara“

Erbsen / Microleafs

HAUPTGANG

**** Medaillon von der geschmorten Aubergine ****

rotes Kidneybohnenpüree / BBQ-Zwiebeln / kleine Pilze

DESSERT UND KÄSE

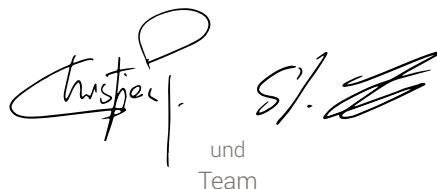
**** Nougatcreme mit Kaffeebaiser ****

Exoticschaum / Haselnusscrumble

Getrüffelte Brie de Meaux-Tarte

Thymianhonig / Gewürzwalnuss

Im September 2022



und
Team

Unsere Empfehlung für das 4-Gang Menü haben wir mit ****Sternen**** für Sie gekennzeichnet

4-Gang Menü: 59,-

Bereits in der Voshövel-Kulinarik enthalten

6-Gang Menü: 83,-

Zur Voshövel-Kulinarik für 28,- zubuchbar