

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 Gastronomie zusammen,
um für Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen.

Genießen Sie unser heutiges Menü.

FLEISCH

VORSPEISE

.....
**** Kohlrabi & westfälischer Rauchschinken ****

Gurken-Sellerie-Gazpacho / Kräutersponge / bunter Quinoa

ZWISCHENGERICHT

.....
Birne - Bohne - Speck

Tiroler Speck / cremiges Bohnenpüree / Speckcroutons / Erste Birne „22“

**** gebratener Kabeljau mit Mandarinen-Beurre blanc ****

knuspriger Sauerkraut / Pastinakenpüree / Cashewkerne / Brotchip

HAUPTGANG

.....
**** Kotelette vom niederrheinischen Landhuhn ****

Sauce Périgourdine / Clementine / karamellisierte Schwarzwurzel / Buchenpilze / Trüffelpolenta

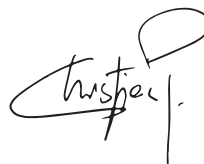

DESSERT UND KÄSE

.....
**** Gateaux von Zwetschge mit Valrhona-Schokolade ****

Zwetschggenmus / Schokoladenbisquit / Honigeiscreme

Variation von Käse

Früchtebrot / Confit


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: 87,-

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 Gastronomie zusammen,
um für Sie ein unvergessliches kulinarisches Erlebnis zu schaffen.

Genießen Sie unser heutiges Menü.

VEGETARISCH

VORSPEISE

**** geräucherter Kohlrabi ****

Gurken-Sellerie-Gazpacho / Apfeltapioka / Kräutersponge / bunter Quinoa

ZWISCHENGERICHT

Zucchini pochiert mit Karottenbrioche

Karottenpüree / Kürbissud

**** Birne - Bohne - Lecker ****

cremiges Bohnenpüree / geräucherter Tofu / Erste Birne „22“

HAUPTGANG

**** gebackenes cremiges Trüffelei ****

Spinatpüree / Trüffelhollandaise / Haselnussflips / Nussbutter

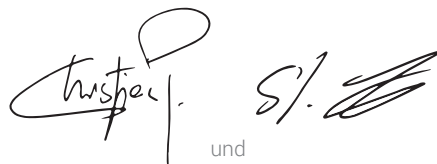
DESSERT UND KÄSE

**** Gateaux von Zwetschge mit Valrhona-Schokolade ****

Zwetschgenmus / Schokoladenbisquit / Honigeiscreme

Variation von Käse

Früchtebrot / Confit



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: 87,-

Zur Voshövel-Kulinarik für 28,- zubuchbar