

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.
Genießen Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit anspruchsvollen
& kreativen Gerichten in eleganter Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

KLEINE EINSTIMMUNG

**** Langostino **** B, C, D, G, L

3x Mais / gebeiztes Eigelb / Meeresspargel

**** „Bauer und Beet“ **** M, O, G, L

Apfel / Rübchenessenz / Sauerrahmschnee / marinierte Bete / Senfkorn

**** Pot-au-feu von Steinbutt und Jakobsmuschel **** A, B, C, D, G, L, O

Zucchini / Sauce Rouille

**** Sauerampfer-Risotto & Chicorée **** G, A, L

Pumpnickel / Birne

gebackene Entenpommes A, C, G, L, O

Selleriesandwich / Aprikose / Sauce Rouennaise

**** Rinderfilet vom Niederrhein im Gartenkräutersud pochiert **** L, O, A, C

Sauerkirschjus / Liebstöckel / Karotte

geeister Ziegenkäse G, O

Champagnertrauben / Erdbeere / Wasabi

**** Weiße Schokolade **** A, C, G, O

Kerbelcrumble / Sellerieschaum / Erbsensorbet

SÜSSER AUSKLANG

 und
Team 

Unsere Empfehlung für das 6-Gang Menü haben wir mit ****Sternen**** für Sie gekennzeichnet

8-Gang Menü: 129,- // 6-Gang Menü: 99,- // 4-Gang Menü: 74,-
Hotelgästen werden 50€ angerechnet. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen
für das 8-Gang Menü nur bis 19:00 Uhr entgegen nehmen können.

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.
Genießen Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit anspruchsvollen
& kreativen Gerichten in eleganter Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

VEGETARISCH

KLEINE EINSTIMMUNG

**** Mais vom Niederrhein **** C, G, L
gebeiztes Eigelb / Meeresspargel

**** „Bauer und Beet“ **** M, O, G, L
Apfel / Rübchenessenz / Sauerrahmschnee / marinierte Bete / Senfkorn

**** Pot-au-feu von heimischen Tomaten und Basilikum **** C, L, G, O
Zucchini / Safranpolenta / Balsamicogeelee

**** Sauerampfer-Risotto & Chicorée **** G, A, L
Pumpernickel / Birne



gebackene Bohne A, C, G, L, O
Selleriesandwich / Aprikose / Wildkräuteremulsion

**** geschmorter Kopfsalat **** A, O, P, C
Sauerkirschjus / Liebstöckel / Karotte

geeister Ziegenkäse G, O
Champagnertrauben / Erdbeere / Wasabi

**** Weiße Schokolade **** A, C, G, O
Kerbelcrumble / Sellerieschaum / Erbsensorbet

SÜSSER AUSKLANG

 und
Team 

Unsere Empfehlung für das 6-Gang Menü haben wir mit ****Sternen**** für Sie gekennzeichnet

8-Gang Menü: 129,- // 6-Gang Menü: 99,- // 4-Gang Menü: 74,-
Hotelgästen werden 50€ angerechnet. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen
für das 8-Gang Menü nur bis 19:00 Uhr entgegen nehmen können.

Getränkempfehlung

Aperitif

Deutz brut Deutz Champagne Ay // Champagne	0,1l	16,50 Euro
Rosé Sekt extra brut Sekthaus Krack Deidesheim // Pfalz // Deutschland	0,1l	8,50 Euro
Bootsmann Spritz Bootsmann Sloe Gin // alkoholfreier Sekt // Wild Berry	0,2l	10,00 Euro

Weinbegleitung

4 Weine zum 4-Gang Menü	45,00 Euro
5 Weine zum 6-Gang Menü	55,00 Euro
7 Weine zum 8-Gang Menü	70,00 Euro

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.
Sprechen Sie uns für weitere Flaschenweine oder andere Getränke an.
Wir beraten Sie gerne.