

# 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

### **\*\* Mousse von gebackener Roter Bete \*\*** C, G, L

Kaviar-Buttermilch / Pastinakenchips / eingelegter Rettich

### **Blaue HanseGarnelen** A, B, C, D, G, L, M, O

Rotkohl-Kimchi / Krustentiersud / Meeres-Crumble / Apfel-Estragon

### **\*\* geräucherte Schwarzwurzel \*\*** A, L, M

geflämmt Wirsing / Radieschensud  
Speck-Hollandaise / Sanddornel

### **\*\* Kartoffel-Essenz \*\*** L, O

Kaffee Mandelmilch / Trüffel

### **\*\* gefüllte Schalotte \*\*** A, L, M

Frühjahrszwiebel / Calvadosjus / Liebstöckel-Croissant

### **\*\* Blumenkohl-Karamell-Risotto & Filet vom Niederrhein Rind \*\*** A, C, L, M

Kakaogeelee / Wacholder-Kirschbutter / geflammtes Brioche

### **\*\* "Sweet Dreams" \*\*** A, C, G, H

weiße Ivoire Schokolade / Gartenerdbeere / Waldmeister

### **Käse vom Brett** G, I, I, K, A

Früchtebrot und Chutney

## SÜSSER AUSKLANG

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend:

*Stefan, Matthias, Alissa, Fabian K.  
Björn, Fabian F., Joline, Nike & Andy*

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 mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen 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

**\*\* Mousse von gebackener Roter Bete \*\*** C, G, L

Buttermilch / Pastinakenchips / eingelegter Rettich

**marinierter Seidentofu** A, G, L, M, O

Rotkohl-Kimchi / Meerwassersud / Meeres-Crumble / Apfel-Estragon

**\*\* geräucherte Schwarzwurzel \*\*** A, L, M

geflämmt Wirsing / Radieschensud  
Hollandaise / Sanddorn gel

**\*\* Kartoffel-Essenz \*\*** L, O

Kaffee Mandelmilch / Trüffel

**\*\* gefüllte Schalotte \*\*** A, L, M

Frühjahrszwiebel / Calvadosjus / Liebstöckel-Croissant

**\*\* Blumenkohl-Karamell-Risotto & geschmorte Aubergine \*\*** A, C, L, M

Kakaogeelee / Wacholder-Kirschbutter / geflammtes Brioche

**\*\* "Sweet Dreams" \*\*** A, C, G, H

weiße Ivoire Schokolade / Gartenerdbeere / Waldmeister

**Käse vom Brett** G, T, I, K, A

Früchtebrot und Chutney

## SÜSSER AUSKLANG

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend:

*Stefan, Matthias, Alissa, Fabian K.  
Björn, Fabian F., Joline, Nike & Andy*

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 mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen nur bis 19:00 Uhr entgegen nehmen können.

# Getränkeempfehlung

## Aperitif

<b>Cuvée Victor Brut</b> Champagne Mandois Pierry // Champagne	0,1l	16,50 Euro
<b>Michaeli Märzen</b> Riegele Biermanufaktur Augsburg // Deutschland	0,1l	7,00 Euro
<b>Bootsmann Spritz</b> Sloe Gin // alkoholfreier Sekt // Wildberry	0,2l	12,00 Euro

## Weinbegleitung

4 Weine zum 4-Gang Menü	40,00 Euro
5 Weine zum 6-Gang Menü	60,00 Euro
7 Weine zum 8-Gang Menü	80,00 Euro

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