

LINDENSTUBE

Ceviche vom Loup de Mer A, D, G, O
Kefir | Pumpernickelcrumble

Jacobsmuschel A, B, D, F, G, L, O, R
Vadouvan Beurre blanc
Grapefruitfilets | Edamame

**Tortelloni von Shiitake und
Haselnuss** A, C, F, G, H, O
Kirschtomaten Sud | Haselnuss-
Butteremulsion

Tramezzini von der Rinderbrust A, C, F, G, L, N, O
Trüffeljus | Salzzitronenschaum

Dreierlei von der Bresse
Taube A, C, F, G, L, O
Tonkabohnenjus | Polenta
Brokkoli Püree

**Mascarpone Schaum mit
Zwetschge** A, C, G, H, N, O
Rote Bete | Schwarzes Sesameis

6-Gang Menü 125,-
4-Gang Menü 85,-

Hotelgästen mit Voshövel-Kulinarik
werden 50,- angerechnet.

LINDENSTUBE

Ceviche von der Honigmelone ^{A,G,O}
 Kefir | Pumpernickelcrumble

pochiertes Artischockenherz ^{F,G,L,O}
 Vadouvan Beurre blanc
 Grapefruitfilets | Edamame

**Tortelloni von Shiitake und
 Haselnuss** ^{A,C,F,G,H,O}
 Kirschtomaten Sud | Haselnuss-
 Butteremulsion

geräucherter Enoki Pilz ^{F,G,L,N,O}
 Trüffeljus | Salzzitronenschaum

**Dreierlei vom gereiften
 Sellerie** ^{A,C,F,G,L,O}
 Tonkabohnenjus | Polenta
 Brokkoli Püree

**Mascarpone Schaum mit
 Zwetschge** ^{A,C,G,H,N,O}
 Rote Bete | Schwarzes Sesameis

6-Gang Menü 100,-
4-Gang Menü 75,-

Hotelgästen mit Voshövel-Kulinarik
 werden 50,- angerechnet.

APERITIFE

2019 CEP Brut Nature 0,1l 20,-
Jean Michel | Champagne | Frankreich

Bratbirne (no alc) 0,1l 12,-
Jörg Geiger | Schlatt | Deutschland

Tom Collins 0,2l 10,-
Gin | Zitrone | Zucker | Soda

Shirley Temple (no alc) 0,2l 7,50,-
Zitrone | Ginger Ale | Grenadine

Port und Tonic 0,2l 12,-
weißer Portwein | Tonic | Minze

Für Flaschenweine und weitere Empfehlungen
steht unser Team gerne zur Verfügung.

GETRÄNKEBEGLEITUNG

alkoholisch

6-Gang 80,- | 4-Gang 60,-

alkoholfrei

6-Gang 65,- | 4-Gang 45,-