

# Lindenstube



## Menü

### KLEINE EINSTIMMUNG

#### CEVICHE VOM LOUP DE MER <sup>A, D, G, O</sup>

Kefir / Pumpernickelcrumble /  
Limetten-Minzgel / geschmorte Paprika



#### POCHIERTES KABELJAUFLET <sup>D, G, L, O</sup>

fermentierter Tomatenschaum / Bohnenmosaik /  
Fenchelsalat / dehydrierte Oliven / gebackener Tapioka



#### RAVIOLI VON PFIFFERLINGEN <sup>A, C, G, O</sup>

Thymian-Dashi / geschmorte Schalotte / Blattspinat



#### TRAMEZZINI VON DER RINDERBRUST <sup>A, C, F, G, L, N, O</sup>

Trüffeljus / Salzzitronenschaum /  
Radicchio-Kimchi / Staudensellerie



#### GEEISTER PFLAUMENWEIN <sup>A, C, F, O</sup>

Misohippe / Pflaume / Rettich / Thaispargel / Osietra-Kaviar

#### DREIERLEI VON DER BRESSE TAUBE <sup>A, C, F, G, L, O</sup>

Tonkabohnenjus / Pecorino-Polenta /  
Johannisbeeren-Confit / Brokkolipüree



#### APRIKOSENMOUSSE <sup>A, C, G, H, O</sup>

Honigsorbet / Rosmarinespuma  
Nußbutterstreusel/ Olivenöl



#### MOUSSE VOM BRIE DE MEAUX <sup>C, G, O</sup>

Sommertrüffel / Trauben Ragout

### SÜSSER AUSKLANG

Unsere Empfehlungen haben wir gekennzeichnet:

8-Gang Menü: 154,- | 6-Gang Menü: 115,-   | 4-Gang Menü: 85,- 

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

# Lindenstube



## Menü vegetarisch

### KLEINE EINSTIMMUNG

#### CEVICHE VON DER HONIGMELONE <sup>A, G, O</sup>

Kefir / Pumpernickelcrumble /  
Limetten-Minzgel / geschmorte Paprika



#### POCHIERTES ARTISCHOCKENHERZ <sup>G, L, O</sup>

fermentierter Tomatenschaum / Fenchelsalat /  
dehydrierte Oliven / gebackener Tapioka



#### RAVIOLI VON PFIFFERLINGEN <sup>A, C, G, O</sup>

Thymian-Dashi / geschmorte Schalotte / Blattspinat



#### GERÄUCHERTER ENOKI PILZ <sup>F, G, L, N, O</sup>

Trüffeljus / Salzzitronenschaum /  
Raddicchio-Kimchi / Staudensellerie



#### GEEISTER PFLAUMENWEIN <sup>A, C, F, O</sup>

Misohippe / Pflaume / Rettich / Thaispargel

#### DREIERLEI VOM GEREIFTEN SELLERIE <sup>A, C, F, G, L, O</sup>

Tonkabohnenjus / Pecorino-Polenta /  
Johannisbeeren-Confit / Brokkolipüree



#### APRIKOSENMOUSSE <sup>A, C, G, H, O</sup>

Honigsorbet / Rosmarinespuma  
Nußbutterstreusel/ Olivenöl



#### MOUSSE VOM BRIE DE MEAUX <sup>C, G, O</sup>

Sommertrüffel / Trauben Ragout

### SÜSSER AUSKLANG

Unsere Empfehlungen haben wir gekennzeichnet:

8-Gang Menü: 134,- | 6-Gang Menü: 100,-   | 4-Gang Menü: 75,- 

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.



# Getränkeempfehlung

## Aperitif

|                                                                       |      |            |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------------|
| 2020 Rose Sekt Extra brut<br>Krack / Pfalz / Deutschland              | 0,1l | 9,50 Euro  |
| Premices brut<br>Jose Michel / Champagne / Frankreich                 | 0,1l | 16,50 Euro |
| Tom Collins<br>Gin / Zitrone / Zucker / Soda                          | 0,2l | 10,00 Euro |
| Shirley Temple // alkoholfrei<br>Zitrone / Ginger Ale / Grenadine     | 0,2l | 7,50 Euro  |
| Port und Tonic<br>weißer Portwein / Tonic / Minze / Limette / Zitrone | 0,2l | 12,00 Euro |

## Getränkebegleitung\* // alkoholisch

|             |            |
|-------------|------------|
| 4-Gang Menü | 55,00 Euro |
| 6-Gang Menü | 75,00 Euro |
| 8-Gang Menü | 95,00 Euro |

## Getränkebegleitung\* // alkoholfrei

|             |            |
|-------------|------------|
| 4-Gang Menü | 45,00 Euro |
| 6-Gang Menü | 65,00 Euro |
| 8-Gang Menü | 85,00 Euro |

\* Zum Sorbet wird keine Getränkebegleitung gereicht.

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.  
Für Flaschenweine und besondere Empfehlungen einfach das Team ansprechen –  
eine individuelle Beratung ist jederzeit möglich.