

Lindenstube



Menü

KLEINE EINSTIMMUNG

CEVICHE VOM LOUP DE MER ^{A, D, G, O}

Kefir / Pumpernickelcrumble /
Limetten-Minzgel / geschmorte Paprika



POCHIERTES KABELJAUFLET ^{D, G, L, O}

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



RAVIOLI VON MORCHELN UND RICOTTA ^{A, C, G, L, O}

Erbsenvelouté / Champagnerschaum



TRAMEZZINI VON DER RINDERBRUST ^{A, C, F, G, L, N, O}

Trüffeljus / Salzzitronenschaum /
Radicchio-Kimchi / Staudensellerie



GEEISTER DREVENACKER SPARGEL ^{A, C, M, O}

Thaispargel-Radieschen Salat / gebeitztes Eigelb

DREIERLEI VON DER BRESSE TAUBE ^{A, C, F, G, L, O}

Tonkabohnenjus / Pecorino-Polenta /
Johannisbeeren-Confit / Brokkolipüree



RHABARBER NAMELAKA ^{A, C, G, O}

Erdbeer-Shiso Sorbet /
Quarkbällchen / Lemon Curd



MOUSSE VOM BRIE DE MEAUX ^{C, G, O}

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 ^{A, G, O}
Kefir / Pumpernickelcrumble /
Limetten-Minzgel / geschmorte Paprika



POCHIERTES ARTISCHOCKENHERZ ^{G, L, O}
fermentierter Tomatenschaum / Fenchelsalat /
dehydrierte Oliven / gebackener Tapioka



RAVIOLI VON MORCHELN UND RICOTTA ^{A, C, G, L, O}
Erbsenvelouté / Champagnerschaum



GERÄUCHERTER ENOKI PILZ ^{F, G, L, N, O}
Trüffeljus / Salzzitronenschaum /
Raddicchio-Kimchi / Staudensellerie



GEEISTER DREVENACKER SPARGEL ^{A, C, M, O}
Thaispargel-Radieschen Salat / gebeiztes Eigelb

DREIERLEI VOM GEREIFTEN SELLERIE ^{A, C, F, G, L, O}
Tonkabohnenjus / Pecorino-Polenta /
Johannisbeeren-Confit / Brokkolipüree



RHABARBER NAMELAKA ^{A, C, G, O}
Erdbeer-Shiso Sorbet /
Quarkbällchen / Lemon Curd



MOUSSE VOM BRIE DE MEAUX ^{C, G, O}
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

2015 Rose Sekt brut Schloss Halbturn / Burgenland / Österreich	0,1l	12,00 Euro
Premices brut Jose Michel / Champagne / Frankreich	0,1l	16,50 Euro
Tom Collins Gin / Zitrone / Zucker / Soda	0,2l	10,00 Euro
Shirley Temple // alkoholfrei Zitrone / Ginger Ale / Grenadine	0,2l	7,50 Euro
Port und Tonic 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.