

# LINDENSTUBE

## Begrüßung

Tom Kha Gai <sup>A,F,L,M,O</sup>

Melone|Avocado|Tosazu <sup>A,B,F,O</sup>

Bluefin|Ponzu|Kimizu <sup>D,F,N,O</sup>

- Auster 42°|Holunder|Saiblings-Kaviar  
<sup>B,D,F,G,L,O,R</sup>

## Bio-Brot

Dreiklang & Brioche <sup>A,C,F,G,P</sup>

Soja-Nussbutter|Beurre Floral

## Menü

Grüner Spargel <sup>A,C,G,L</sup>

Buddhas Hand|grüner Shiso|Furikake-Chips

.....

- Bretonischer Hummer <sup>B,D,F,G,L,N,O,R</sup>

Koshihikari-Reis|Sakura Beurre Blanc

Norwegische Jakobsmuschel <sup>A,B,C,D,F,G,L,M,O,R</sup>

Dumpling Royal|Topinambur|Yuzu Kosho

.....

- Wildfang-Steinbutt <sup>D,F,G,L,M,O</sup>

Artischocke|Fenchel|schwarze Miso

Gegrillter Rinderrücken

oder Wagyu Beef(+25,00) <sup>A,F,G,L,M,N,O</sup>

Sellerie|Lauch|Yakiniku-Wakame-Sud

.....

Hibiskus-Cassis-Mousse <sup>A,C,F,G,L,O</sup>

Kiwi|Sencha-Yuzu-Sud

## Abschied

Sweets & Chocolates <sup>A,C,G</sup>

- **Full Experience: 149,00 | Discovery: 119,00**

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen  
wenden Sie sich bitte an unseren Service.

# LINDENSTUBE

## Begrüßung

Tom Kha Hed <sup>F,L</sup>

Melone|Avocado|Tosazu <sup>A,B,F,O</sup>

Daikon|Ponzu|Kimizu <sup>A,C,F,L</sup>

- Gurke|Holunder|Sudachi-Kaviar <sup>A,F,G,I,L</sup>

## Bio-Brot

Dreiklang & Brioche <sup>A,C,F,G,P</sup>

Soja Nussbutter|Beurre Floral

## Menü Vegetarisch

Grüner Spargel <sup>A,C,G,L</sup>

Buddhas Hand|grüner Shiso|Furikake-Chips

.....

- Kräuterseitling <sup>F,G,L</sup>

Koshihikari-Reis|Sakura Beurre Blanc

Bio-Kohlrabi <sup>A,F,G,L</sup>

Dumpling Royal|Topinambur|Yuzu Kosho

.....

- Fenchel <sup>A,F,G,L</sup>

Artischocke|Paprika|schwarze Miso

Bio-Sellerie <sup>I,G,L</sup>

Sellerie|Lauch|Yakiniku-Wakame-Sud

.....

Hibiskus-Cassis-Mousse <sup>A,C,F,G,L,O</sup>

Kiwi|Sencha-Yuzu-Sud

## Abschied

Sweets & Chocolates <sup>A,C,G</sup>

- **Full Experience:** 129,00 | **Discovery:** 99,00

Bei Fragen zu den enthaltenen Allergenen wenden Sie sich bitte an unseren Service.

# APERITIFE

**Kir Royal** | 17,50  
Cassis-Sirup|Champagner

**White Negroni** | 12,50  
Roku Gin|Martini Bianco|Suze

**White Peach Spritz** (alkoholfrei) | 9,50  
Weißer Pfirsich|Tonic|Limettensaft

**Chemins des Terroirs Extra Brut** | 0,1l | 16,50  
De Sousa et Fils|Champagne|Frankreich

**Blanc de Noir brut** | 0,1l | 11,00  
Griesel & Compagnie|Hessische Bergstraße|  
Deutschland

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

# BEGLEITUNG

Prestige Weinbegleitung  
**Full Experience** 140,00 | **Discovery** 120,00

Weinbegleitung  
**Full Experience** 90,00 | **Discovery** 70,00

alkoholfreie Begleitung  
**Full Experience** 65,00 | **Discovery** 45,00

Hotelgästen mit Voshövel-Kulinarik werden  
50,00 auf das Menü gutgeschrieben.