

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

**** Ceviche von der Makrele & Lauch im Nori-Blatt **** ^{D, L}
Apfel / Sellerie / Gurke / Alge

**** bretonische Jacobsmuschel & niederrheinischer Schweinebauch **** ^{D, G, M, R}
Citrus Estragon-Beurre blanc / Belugalinsen / salzige Pflaume

**** „Kleiner Teufel“ – pochiertes „Rauch“-Seeteufelfilet **** ^{D, R, M, A}
Austernnage / süße Senfcreme / Gurke / Fenchelsalat

**** Risotto alla Piemontese **** ^{G, H, O}
Banyulsreduktion / Cassisradicchio / Pecorinohollandaise


Brust vom Schwarzfederhuhn ^{G, O}
baskische Jus / Rahmkraut / weißes Bohnenpüree / Kapern-Velouté

**** Filet & kurze Rippe vom niederrheinischen Weiderind **** ^{G, N, C, A, O}
schwarze Knoblauchjus / Brokkolicreme / Kimchi / Sesampolenta

Käse & Trüffel ^{G, A}
Brie de Meaux / Wintertrüffel / Champignonconfit

**** „Der erste Rhabarber“ **** ^{G, A}
Rhabarberconfit / Vanilleparfait / Waldmeister-Ganache

SÜSSER AUSKLANG

 und
Team 

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 werden 50€ angerechnet. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen
für das 8-Gang Menü 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

**** Mosaik von Lauch & Nori Alge **** L

Granny Smith Apfel / Sellerie / Gurke

**** gebratener Rettich & geschmorter Sellerie **** L, G

Citrus Estragon-Beurre blanc / Belugalinsen / salzige Pflaume

**** pochierter Kohlrabi in Rauchpaprika **** G, M

Meerwassernage / süße Senfcreme / Gurke / Fenchelsalat

**** Risotto alla Piemontese **** H, G, O

Banyulsreduktion / Cassisradicchio / Pecorinohollandaise

Kopfsalat aus dem Ofen G, O

baskische Jus / Rahmkraut / weißes Bohnenpüree / Kapern-Velouté

**** Brokkoli gebraten & geschäumt **** N, G

vegetarische Jus / Kimchi / Sesampolenta


Käse & Trüffel G, A

Brie de Meaux / Wintertrüffel / Champignonconfit

**** „Der erste Rhabarber“ **** G, A

Rhabarberconfit / Vanilleparfait / Waldmeister-Ganache

SÜSSER AUSKLANG

 und
Team 

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 werden 50€ angerechnet. Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir Bestellungen
für das 8-Gang Menü nur bis 19:00 Uhr entgegen nehmen können.