

Unsere aktuelle Speisekarte

Unsere Speisekarte für Sie

Vorspeisen & Suppen

Gebackener Ziegenkäse an einem Frühlingsalat mit feinem weißen Spargel und fruchtigem Dressing und Rhabarberchutney.....	6,40€
Bunter Spargel-Erdbeersalat, säuerlich fruchtig mariniertes grüner & weißer Spargel mit Erdbeeren und gerösteten Sonnenblumenkernen <uf einem Salatnest, Gebäck.....	7,80€
Bruschetta vom gerösteten Vollkorn-Baguette mit einem Grünspragel-Salat, Chorizo-Wurstchen-Scheiben sowie Trockentomate überbacken mit Manchego-Käse.....	6,60€
...als vegetarische Variante ohne Chorizo Wurst.....	6,20€
Klassische Spargelcremesuppe mit eigener Einlage	4,90€
Erbsensuppe mit einem Hauch Minze, einer Nocke Ziegenfrischkäse und Radieschen.....	5,20€

Vitales, Snack und Pasta & Meer

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen.....	10,20€
... als kleine Variante.....	7,80€
Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom argentinischen Angusrind.....	10,80€
...als kleine Variante.....	7,80€
Grünspragel Caesar Salat, gebratene Hähnchenbrust auf knackigen Salatherzen, Grünspragel, Pecanuss-Kernen, Pemesanspäne, Kirschtomaten und Croutons.....	12,50€
Gebratenes Zanderfilet an einem Spargel-Risotto und kleinem, buntem Gemüse sowie einer Bärlauch-Rahmsauce.....	16,20€
Frische Fettucini-Pasta in Hummer Krustentier-Soße mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel, Kirschtomaten und frischen jungen Spinat.....	15,80€
1 Pfund ungeschälter Spargel kalkuliert, zubereitet und dazu zerlassene Butter oder holländische Soße und Petersilienkartoffeln.....	17,40€
...mit einer Portion Röhrei.....	20,50€
...mit Schwarzwälder Schinken und/oder gekochten Schinken.....	21,40€
...mit einem panierten Schweineschnitzel.....	22,50€
...mit einem panierten Putenschnitzel.....	23,40€
...mit einem gebratenen Wildlachsfilet.....	25,50€

Klassiker und Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoranbratkartoffeln und Remouladensoße.....	10,80€
Hausgemachter Beefburger im hausgemachten Kartoffel-Thymian Bun mit hauseigener Burgersoße, Grünspragel-Tomaten-Salsa, gegrillter Spargel und Cheddar-Käse sowie gebackene Steak frites mit Sour Creme.....	13,80€
Flammkuchen mit Bärlauch-Frischkäsecreme, roten Zwiebelstreifen, grünen und weißen gehobelten Spargel und Rauchschinken sowie geraspelttem Appenzeller-Käse überbacken.....	10,20€
...als vegetarische Variante ohne Schinken zusätzlich mit Kirschtomaten.....	9,20€
Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites und kleinem Salat.....	13,40€
Lindenhofpfännchen; kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßbehaube.....	16,90€
200gr. Pfeffersteak vom Roastbeef mit bunter Pfeffer-Cognacsoße.....	21,80€

würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat

Rindfleisch-Grünspargel-Wokpfanne im asiatischen Stil..... 14,60€
mit knackigem Gemüse, grünem Spargel und chinesischen Nudeln

...auch als vegetarische Variante mit Räuchertofu..... 12,90€

200g Rumpsteak vom argentinischen Angusrind unter der Bärlauchkruste..... 21,50€
an Speckbohnen-Bündchen, Dauphine Kartoffeln und einer Balsamicojus

Dessert

Minidessert nach Angebot des Tages..... 1,80€

Griechischer Joghurt mit Waldmeister und Schokoladen-Brownie sowie einer Nocke..... 5,80€
hausgemachtem Erdbeer-Rhabarber-Sorbet

oder eine Kugel Eiskrem: Vanille, Schokolade, Double-Chocolate,..... 1,20€
saltet Caramel, Erdbeer, Straciatella, hausgemachtes Quitten-Zimt-Eis, veganes Schokoladen-Waldfruchteis je Kugel