

Unsere aktuelle Speisekarte

Vorspeisen

Gebackener Ziegenkäse an einem Frühlingssalat mit jungem Löwenzahn..... und Himbeeren fruchtigem Dressing und Rhabarberchutney	5,60€
Bruscetta mit Strauchtomatenragout und frischem Bärlauch sowie gebratenen..... grünen Minispargel (3 Stück)	6,20€
Carpaccio vom Nordstemker Gallowayrind Filet im Kräutermantel mit..... Bärlauchöl beträufelts Salatbouquet, Pinienkerne	9,80€

Suppen

Bärlauchcremesuppe mit gebackenen Parmesan-Croutons, vegetarisch.....	4,20€
..und mit sautierten Jacobsmuscheln.....	5,90€
Tomatencremesuppe mit zweierlei Grießnockerln, vegetarisch.....	4,40€
...mit gebratenen, argentinischen Rotgarnelen.....	5,40€

Pasta und Vitales

Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons..... und Streifen vom argentinischen Angusrind	10,20€
als kleine Portion.....	7,20€
Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen.....	9,40€
als kleine Portion.....	6,40€
Feine bunte Tagliatelle mit Bärlauch, Ziegenkäse-Brösl und geröstete Pinienkerne..... geschmolzene Kirschtomaten	9,80€
... mit gebratenen Garnelen statt Ziegenkäse.....	12,40€

... unsere Klassiker & Hauptgerichte

Bärlauch-Fleischpflanzerl mit Spiegelei an Speckbohnen und Majoranbratkartoffeln.....	9,80€
Burger vom Nordstemker Gallowayrind in einem softigen Brioche-Bun..... klassisch mit Tomate, Gurke und Salat, hausgemachter Burgersoße, Twister frites mit BBQ Sauce	10,20€
Flammkuchen mit Bärlauch-Frischkäsecreme, Zwiebeln und Rauchschinken.....	8,90€
Hausgemachtes Sauerfleisch..... mit Majoranbratkartoffeln und Remouladensoße	9,60€
Bärlauch Cordon bleu mit Bärlauch Frischkäse und Kochschinken gefülltes..... Putenfilet an Rahmsoße und Risi-Bisi-Türmchen	12,90€
Jägerschnitzel..... mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites und kleinem Salat	12,20€
Lindenhofpfännchen; kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute auf..... Majoranbratkartoffeln und Gartengemüse unter holländischer Sauce im Pfännchen serviert, Kräuterbuttergarnitur	15,40€
Bärlauch-Saltimbocca mit Schweinefilet Medaillons an einem Ratatouillegemüse..... sowie Rosmarin Kartoffelchen	13,60€
Gebratener Lammrücken unter der Bärlauchkruste an Speckbohnenbündchen..... Dauphinkartoffeln und einer Balsamicojus	20,50€

Fisch

Gebratenes Kabeljau Filet auf einer Zitronen-Pasta mit Trockentomatensstreifen..... Babyspinat und Bärlauchöl	14,80€
Kabeljaufilet im Bärlauchblatt gedünstet an klassischem Risotto und buntem..... Gemüse, Bärlauchsoße	14,20€

...Beef

200g Pfeffersteak..... vom Roastbeef mit bunter Pfeffer-Cognacsauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischtem Salat	19,80€
Rindfleisch Bärlauchpfanne im asiatischem Stil mit knackigem Gemüse..... und chinesischen Nudeln	14,50€

Dessert

Geschichtetes Mascapone Törtchen mit frischen Erdbeeren und einer Nocke cremiges grünes Apfeleis	5,20€
Rhababerkompott auf einem Bisquitboden und einer geblamten Baiser Haube..... sowie einer Kugel Vanilleeis	5,40€
Minidessert nach Angebot des Tages.....	1,20€
Überraschungs Dessertteller mit mehreren kleinen "Süßigkeiten".....	5,60€