

Unsere aktuelle Speisekarte

Unsere Speisekarte für Sie

Vorspeisen & Suppen

Crostinis gebacken mit gegrillten Apfelspalten und Walnuss sowie Schafskäse Würfeln	5,70€
Rore Beete Carpaccio mit einem Apfel-Chilidressing und Feldsalat sowie gebackene Ziegenkäse-Pumpnickel-Taler	6,40€
Chicorée-Salatherzen gebraten mit Orange und Jakobsmuscheln Haselnuss Pesto	7,90€
Ochsenschwanz Kraftbrühe mit feinen Gemüswürfeln und Kräuter-Flädle sowie separat eine gebackene Ochsenschwanzpraline im Kräutermantel	5,90€
Gelbe Linsen-Kokos-Currysuppe mit hausgemachten Hähnchen Wan Tan Kissen	5,60€

Vitales, Snack und Pasta & Meer

Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen	9,60€
... als kleine Variante	6,60€
Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom argentinischen Angusrind	10,20€
...als kleine Variante	7,20€
Feine Tagliatelle an Grünkohl-Pesto mit gebratenen Garnelen, gerösteten Pinienkernen, Trockentomaten-Streifen, schwarzen Oliven und Rucola	14,40€
Saiblings-Filet gebraten, an einem Rahm-Spitzkohl, Kartoffelplätzchen und einer körnigen Senfsoße	14,80€
Gebackene Forelle "Müllerin Art" mit Mandelblättchen und Petersilie gebutterte Petersilienkartoffeln und kleinem grünen Salat die Hauptmittelgröße ist bereits entfernt	15,20€

Klassiker und Hauptgerichte

Hausgemachtes Sauerfleisch mit Majoranbratkartoffeln und Remouladensoße	10,50€
Hirsch-Burger im rustikalen Brötchen-Bun mit hausgemachter Burgersauce Wildkräutersalat, Birne & Thymian, krossen Speck, Appenzeller Käse und Rotweinzwiebeln sowie Steakhouse frites an Trüffelmayo	13,90€
Hausgemachter Beefburger im Brioche Bun mit hausgemachter Burgersoße Rotweinzwiebeln, Salat, Tomate und Gurke sowie gebackene Kartoffelspiralen mit Sour Creme Dip	11,80€
Oldenburger Grünkohl mit hausgemachter Bregenwurst, Kasseler und Krakauer sowie Salzkartoffeln "satt" so viel Sie mögen....	15,80€
Flammkuchen mal würzig mit Grünkohl, roten Zwiebelstreifen und Scheiben von der Rauch-Mettwurst mit Appenzeller Käse überbacken	9,60€
oder als vegetarische Variante ohne die Wurst	9,20€
Jägerschnitzel mit Rahmsauce von frischen Champignons, Pommes frites und kleinem Salat	12,90€
Hausgemachte Roulade vom Hirsch mit Pfifferlingen gefüllt, geschwenkten Rosenkohl und Kartoffelrösti Sternen	15,40€
200gr. Pfeffersteak vom Roastbeef mit bunter Pfeffer-Cognacsoße, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat	20,50€
Lindenhofpfännchen; kleine Steaks vom Rind, Schwein und Pute mit Kräuterbutterrosette, Majoranbratkartoffeln und Marktgemüse unter holländischer Soßhaube	16,90€

Dessert

Minidessert nach Angebot des Tages.....	1,80€
oder eine Kugel Eiskrem: Vanille, Schokolade, Double-Chocolate,.....	1,20€
saltet Caramel, Erdbeer, Straciatella, hausgemachtes Quitten-Zimt-Eis, veganes Schokoladen-Waldfruchteis je Kugel	