

HOTEL
RESTAURANT

Lindenhof



Unser Menü



Marinierter Kalbstafelspitz
Linsensalat | Meerrettichcreme | Wachtelei | Feldsalat

Wildkraftbrühe
Steinpilzravioli | Wildschweinschinken | Brotchip

Jacobsmuschel mit Nussbutterschaum
Blumenkohl | rote Bete
(Zwischengang)

Medaillon vom Hirschrücken
Rotkohl | Essigkirsche | Sellerie | Haselnuss Schupfnudeln

Grand Marnier Parfait im Baumkuchenmantel
Mandarine | Granatapfel | Macadamianuss

oder

Käseauswahl
Trauben | Feigensenf

3-Gang Menü mit Suppe 38 €

3-Gang Menü mit Vorspeise 45 €

4-Gang Menü ohne Zwischengang 50 €

5-Gang Menü 60 €

Kalte und warme Vorspeisen

	€
Gemischter Salatteller I geröstete Kürbiskerne Balsamicodressing ODER Joghurtdressing	6,50
Rotbarbe & Garnele gegrillter Kürbis I Mandarine I Quinoa I Tandoori	15,00
Mild geräucherter Lachs Reibeplätzchen I Salatbukett	12,00
Winterliche Blattsalate mit gebratener Entenbrust Rotkohlsalat I Granatapfel I Purple Curry	14,50
Marinierte Kalbstafelspitzscheiben Linsensalat I Meerrettichcreme I Wachtelei I Feldsalat	15,00
Gebratene Entenleber & Terrine mit Feigenchutney Sellerie I Rieslinggelee I schwarze Walnuss I Brioche	15,50

Aus dem Suppentopf

Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	6,00
Cremesuppe vom Muskatkürbis Apfelwürfel I steirisches Kernöl	7,50
Wildkraftbrühe Steinpilzravioli I Wildschweinschinken I Brotchip	8,50

Hauptgänge

€

Rinderroulade ^(B) nach Großmutters Rezept saisonales Gemüse I Petersilienkartoffeln	17,50
Medaillon vom Hirschrücken Rotkohl I Essigkirsche I Sellerie I Haselnuss Schupfnudeln	29,00
Brust von der Freilandgans Mischobst I Rotkohl I Maronen I Kartoffelklöße	26,00
Rehragout mit gefülltem Weinapfel Rotkohl I Speckrosenkohl I Kartoffelkroketten	22,50
Rosa gebratene Barbarie Entenbrust & Enten Praline Butternut Kürbis I Spitzkohl I Kartoffelkrusteln	24,50
Westfälisches Schnitzel ^(B) Knochenschinken I Spiegelei I Gemüse I Bratkartoffeln	15,00
Australisches Rumpsteak vom Black Angus Rind (grain fed) wahlweise mit Pfeffersoße oder Kräuterbutter Bratkartoffeln I Salatteller	27,00

Haben Sie eine Lebensmittelallergie oder Unverträglichkeit?
Bitte fragen Sie unseren Service nach unserer Karte für Lebensmittelallergiker.

Vegetarisch & Pasta

€

Kürbisquiche

Butternut | Harissa | Shiitake - Pilze | Kürbiskern Pesto 16,90

Thymiangnocchi mit Schnittlauchschaum

Rosenkohl | Birne | Walnuss | Kräuterseitlinge | Feldsalat 16,50

Edelfische und Meeresfrüchte

Zanderfilet & Jakobsmuschel

Nussbitterschaum | rote Bete | Blumenkohl | Thymiangnocchis 24,50

Schottisches Lachsfilet

Riesengarnelen | Balsamicolinsen | Rosmarinkartoffeln 22,50

Desserts

€

Krokantbecher (der Klassiker) Walnuss- I Vanille- I Schokoladeneis Karamellsoße I Schokoladensoße I Haselnusskrokant	5,50
Grand Marnier Parfait im Baumkuchenmantel Mandarine I Granatapfel I Macadamianuss	8,50
Nougatmousse & Brombeere Haselnuss I Marshmallow I Hafer I Brombeerrahmeis	8,50
Drei hausgemachte Sorbets mit Fruchtsaucen	6,50
Crème Brûlée von Tahiti Vanille Cassis Feigen I Salzkaramell I Tonkabohneneis	8,50
Käseauswahl Trauben I Feigensenf	9,00