

UNSERE SUPPEN

- Maronensuppe** mit Streifen vom Hirschschen € 6,50
Kartoffel-Apfelsuppe mit Kürbiskernen € 5,00
Badische Rinderbouillon mit Gemüse und Kräuterflädle € 5,50

SALATE UND VORSPEISEN

- Linden-Salat** mit unserem Dressing⁷ € 6,00
- Gratinierter Ziegenkäse auf Birnenscheiben**
mit Feldsalat und Himbeerdressing € 8,50
- Rilette von der Freilandente und Griebenschmalz**
auf Landbrot € 9,00
- Blutwurst gebraten**
auf Apfel-Kartoffelpüree mit geriebenen Meerrettich € 9,50
- Gebratene Gänseleber in Portweinbutter**
mit glasierten Apfelspalten und Balsamico-Schalotten € 11,00
- Linden-Vorspeisenteller**
mit Schwarzwälder Schinken, Schäufele und frischem Meerrettich
geräucherte Forelle und Preiselbeeren, Bauernkäse
Münstertäler Landbrot € 9,90

UNSERE SPEZIALITÄT - DIE FORELLE! Eine Auswahl finden Sie in der Forellenkarte

Herzlich willkommen und schöne Stunden bei uns in der „LINDE“!
Wir wünschen Ihnen guten Appetit und freuen uns
auf Ihren nächsten Besuch!

Jeder ist der Meister seines Schicksals; es ist an uns, die Ursachen des Glücks zu schaffen.
Das liegt in unserer Verantwortung und nicht in der irgendeines anderen.

Liebe Gäste, unser Küchenchef Robert H. Birmele berät Sie gerne bei Sonderwünschen

HAUPTSPEISEN

Bauern-Entenbrust
mit Apfelrotkohl und Kartoffelklöße € 19,50

Dazu möchten wir Ihnen folgenden Wein empfehlen:

Rehgulasch mit Preiselbeeren
Rosenkohl und feine Bandnudeln € 18,00

Badische Rinderbrust
mit Apfelmeerrettich, Bouillonkartoffeln, Rote-Beete-Salat € 16,80

Wildschweinbraten
Auf Maronen mit glacierten Rübchen und Kartoffelklöße € 18,50

Kohlroulade aus dem Backofen
mit Kümmelsauce und Kartoffelpüree € 15,50

Wintergemüse
mit Nußrösti € 11,50

STAMMGERICHTE

Unser „Linden-Pfännle“ „das Stammgericht!“
Schweinemedallions in Rahmsoße, in Butter gebratene Champignons
handgeschabte Spätzle € 16,50

Kalbsleber in dünnen Scheiben mit geschmorten Äpfeln „ein Klassiker!“
milde Apfelessigjus, Zwiebeln, Speck², Salbei, Kartoffelpüree € 17,00

Kalbsnierchen in Pommery-Senfsauce „für Gourmets!“
angebratene Bandnudeln und Gurkensalat⁷ € 16,50

Liebe Gäste, unsere Produkte beziehen wir aus der Region!

DESSERT

Mohnparfait mit Himbeermark und Mango € 7,00
Pochierte Rotweibirne mit Lebkuchenmousse € 7,50

Schwarzwälder Kirschtorte⁷ € 3,20

EIS

Lindensünde

Mangosorbet, Vanilleeis, Naturjoghurt und Früchte der Saison € 6,00

Schwarzwaldbecher

Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen,
Schwarzwälder Kirschwasser € 5,90

Gemischtes Eis ohne Sahne € 4,20 mit Sahne € 4,70
Dreierlei Sorbet mit Früchten € 7,90

KÄSE

Gratinierter Ziegenfrischkäse

vom Glocknerhof mit Thymianhonig € 6,90

Als flüssiges Dessert

Amonius No.II

Spätburgunder Likörwein – *der* badische Portwein
aus dem Weingut Kalkbödele, Merdingen
5 cl 5,50 €

Eine köstliche Besonderheit zu Käse, Dessert und Kaffee

NICHT NUR EINFACH KAFFEE...

Tasse Kaffee	€ 2,20	Latte macchiato geist	€ 3,10
Tasse Kaffee koffeinfrei	€ 2,20	Lattino mit Kaffee	€ 3,70
Espresso	€ 2,20	Weisse Schokolade, Caramel, Vanille	
Espresso macchiato	€ 2,50	Lattino ohne Kaffee	€ 3,50
Doppelter Espresso	€ 3,70	Weisse Schokolade, Banane, Caramel, Vanille	
Milchkaffee	€ 3,10	„Hexenkaffee“	€ 5,50
Cappuccino	€ 2,70	Irish Cream und Sahne	

1. Farbstoff, 2. Konservierungsstoff, 3. Antioxidationsmittel, 4. Geschmackszusatz, 5. Süßstoff, 6. Phosphat, 7. Nüsse