

Liebe Gäste wir begrüßen sie recht herzlich in der Linde

Vorspeisen

Linde Tapas serviert in der Tischmitte

Perfekt zum Teilen

mit – Meeresfrüchtesalat- Luftgetrocknetem Landschinken -Quinoasalat mit
Spargelcocktail mit „Pulled Salmon“, - Büffelmozzarella mit Olivenöl und

24,50

„Vitello tonnato“

Rosa gebratener Kalbsrücken dünn aufgeschnitten in Thunfischsoße mit Kapern

Salat

12,80

„Spargelsalat“

Lauwarmer Stangenspargel mit rotem Chicorée, Radieschen, Tomaten
Passionsfruchtvinaigrette

13,80

Salate

Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Roh
ofenfrisches Brot

19,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“

Hausgebeizter Lachs und gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blatt
Balsamico

19,80 als Vorspeise 16,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“

Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Maultäschle und

5,80

Bärlauchcremesuppe mit Bärlauchbruschetta

6.-

Empfehlungen-Fleisch

„Zweierlei vom Weidelamm“

Rosa gebratenes Lammnüßle und Lammfilet in Rotwein-Schalottensoße mit grünem
Bratkartoffeln
27,80

Schweinefilet mit Kräuter-Parmesankruste auf mediterranem Spargel mit sonnengereiften
Frühlingslauch und knusprigen Kartoffelwürfel
25,80

Frischer Fisch

„Linde Fischvariation“

Dreierlei Edelfischfilets und gegrillte Riesengarnele in WeißweinsöÙle mit frischen
hausgemachten Nudeln
29,80

Lachsfilet vom Grill auf cremigem Bärlauchrisotto mit buntem Spargel
25,80

Vegetarisches

Hausgemachte Bärlauchgnocchi auf mediterranem Spargelgemüse mit gebratenem
16,80

Gratiniertes Törtchen von Broccoli und Kartoffeln mit Frühlingsgemüse und
15,80

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzeln
und Salatteller
24,50

„Filettöpfe“ Schweinelendchen auf Butterspätzle mit Rahmpilzen , Schupfnudeln
18,80

„Linde-Grillpfännle“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit Pfeffer
Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelspalten und Salatteller
16,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und hausgemachte

Dessert

Crème brûlée von der Williamsbirne mit marinierten Erdbeeren und
7,20

Variation von Rhabarber
mit Eisparfait-Kompott-Rhabarberküchle und Mousse
7,20

Sesam Panna-cotta und Himbeerparfait mit Ananas und Gra
7,20
uuuuu

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
6,20

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
6.-

Gemischtes Eis mit Sahne
4,50

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso
3,80