

I
Liebe Gäste wir begrüßen sie recht herzlich in der Linde.

Aus aktuellem Anlass läuft alles etwas anders ab. So haben wir auch keine normale Speisekarte und Getränkekarte , sondern ein persönliches Exemplar mit aktuellen Empfehlungen.

Les Entrées- klassische Vorspeisen

Französische Vorspeisenplatte- gerne auch zu zweit
Kleine Quiche lorraine, Tête de moine mit Feigensenf, gegrillte Merguez Wurst,
französische Bergsalami und Gänseleberparfait, Garnelencocktail und Baguette
24,80

Gebratene Gänseleber mit Portweinjus auf Petersilienwurzelpüree und geröstetem
Brioche
16,80

Crotin Chavignol Ziegenfrischkäse mit Lavendel-Honig glaciert auf mariniertes roter
Beete
12,80

Gratinierte Jakobsmuscheln, warme mediterrane Spinattarte und Couscus Salat
16,80

Salate

BBQ-Salat
Zarte Spareribs vom Rind mit hausgemachter BBQ Soße Rohkost und Blattsalaten,
ofenfrisches Brot
21,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“
Hausgebeizter Lachs und gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an
Blattsalaten der Saison mit Balsamico
19,80 als Vorspeise 16,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“
Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle
5,20

Elsässer Schneckenrahmsuppe mit Knoblauchbaguette
5,80

„Bouillabaisse“ nach Art des Hauses mit Loup de mer, Rotbarbe, Muscheln und
Crevetten, Knoblauchbaguette
9,80

Empfehlungen-Fleisch

„Noisette d'agneau“ provencale

Lammhüfte rosa gebraten mit Knoblauch und Rosmarin, Ratatouille und
Kartoffelgratin
27,80

„Coq au vin“

nach Art des Hauses, halbe Freilandpoularde in kräftiger Burgundersoße mit
Schmorgemüse und Meersalzkartoffeln
19,80

Entrecôte „Café de Paris“

rosa gebraten mit würziger Kräuterkruste gratiniert auf geschmorter joue de
boeuf(Ochsenbacke) Bohnen-Schalottengemüse und Dauphinekartoffeln
27,80

„Boeuf bourguignon“

Schulterfilet vom Rind in kräftiger Burgundersoße geschmort mit Wurzelgemüse und
hausgemachten Nudeln
19,80

Fisch – Muscheln

„Cassoulet“

von Edelfischen in Krustentierschaum mit frischem Marktgemüse und Reis
29,80

Souffliertes Lachsfilet mit Pfifferlingen auf Petersilien-Kartoffelmousseline mit
Rotwein-Schalottenbutter
26,80

Frische französische Felsenauster mit Baguette
ab 2 Stück / pro Stück 3,80

Bouchot Muscheln in Weißwein-Gemüsesud mit frischem Baguette
14,80

Vegetarisches

Hausgemachte schmale Bandnudeln mit frischen Pfifferlingen in Kräutersoße und
Ofen-Kürbis
18,80

Karotten-Sesam Kühle mit Ziegenkäse Grumble auf mediterranem Zucchini-
Paprikagemüse und Blumenkohl-Reis
18,80

Einfach Linde – Tradition verpflichtet

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller
26,80

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

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

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und hausgemachten
Spätzle dazu Salatteller der Saison
16.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller
15,50

„**Maultaschen unsere Oma hat die Besten gemacht**“
Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze,
Kartoffelsalat und Blattsalat
13.-

Dessert

Creme brulée und Blutorangensorbet mit Ananassalpicon und Chichi(gebackener
Brandteig)

9,80

Parfait von Kiwi und Himbeere mit Cassistrauben und Nougateis

9,80

Mousse au chocolat mit Melonensalat und Mandarinsorbet

9,80

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren

6,20

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne

6,20

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso

3,80

Gemischtes Eis mit Sahne

4,80