

Liebe Gäste wir begrüßen sie recht herzlich in der Linde

### Vorspeisen

Winter Tapas serviert in der Tischmitte

Perfekt zum Teilen

mit geräucherter Barbarie-Entenbrust – Coppa di Parma- Wildschweinsalami-  
Entenleber mit Feigenchutney -Quinoasalat mit Mango und Papaya- Lachsrose mit  
Raspelmeerrettich,- Garnelencocktail mit Passionsfrucht

24,50

Gebratene Gänseleber mit Portweinjus auf Petersilienwurzelpüree und  
geröstetem Brioche

15,80

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit gehobelter Belber Knolle(Schweizer  
Hartkäsespezialität) auf marinierter roter und gelber Beete

12,80

### Salate

#### Salat und Steak

Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost  
und Blattsalaten, ofenfrisches Brot

19,80

#### 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

Endiviencremesuppe mit hausgemachtem Rehfleischküchle

6,80

Rosa Sektschaumsuppe mit Lachsstreifen

6,80

## Empfehlungen-Fleisch

### „Wildteller“

„Sauerbrätle“ vom Wildschwein in Wacholdersoße geschmort, gebratenes Wildschrückenweinmedaillon und hausgemachte Wildmaultasche, Preiselbeeren, Serviettenknödel und hausgemachten Spätzle

23,80

Geschnetzelte Leber mit Rotweinzwiebeln, Balsamicosoße und Bratkartoffeln, Salatteller

16,80

### „Fly and Surf“

Rosmarin-Hähnchenbrust mit Pestogarnelen auf hausgemachten Taglierini in Tomatenbutter mit Grillgemüse

22,50

„Zweierlei vom Weideochsen“ mit zartem Bäckle in Rotweinssoße und rosa gebratenem Rumpsteak mit Schmorgemüse und Kartoffel-Kräuterknöpfe

25,80

## Frischer Fisch

### Filet vom Skrei-Kabeljau

Gebratenes Winterkabeljaufilet unter der Krabbenkruste mit Dijon-Senfsoße, Wurzelgemüse und Bratkartoffelstampf

26,80

### „Linde Fischvariation“

Dreierlei Edelfischfilets und gegrillte Riesengarnele in Weißweinsöble mit frischem Saisongemüse und hausgemachten Nudeln

26,80

## Vegetarisches

Cremiges Bio Berglinsen-Paprikagemüse mit hausgemachten Kartoffel-Kürbisgnocchi und Broccoli

15,80

Zweierlei hausgemachte Nudelrouladen von Ricotta und Hokaidokürbis mit frischem Marktgemüse in Petersiliensoße

15,80

## Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle  
und Salatteller  
23,50

„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  
14,50

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle  
oder Pommes frites und Salatteller  
13,50

„**Maultaschen unsere Oma hat die Besten gemacht**“  
Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze,  
Kartoffelsalat und Blattsalat  
12,00

## Dessert

Hausgemachtes Eistörtchen von Feige, Marone und Kürbiskernen an Zimtkirschen  
mit Amarettoschaum  
7,80

Apfelkühle mit weißem Nougateis, Zimteis und Vanillesoße  
7,20

Mousse au chocolat mit Aprikosensorbet und pikantem Ananasragout  
7,20

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren  
6,20

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne  
6,-

Affogato – eine Kugel Vanillerrahmeis mit Espresso  
3,80

Gemischtes Eis mit Sahne 4,50