Vorspeisen

Marinierte rote und gelbe Beete mit Balsamicocreme, Gemüsetatar und Burrata
14,80

Vitello tonato in feiner Thunfischcreme mit Kapern und Sardellen verfeinert, kleiner Salat
16,80

Gebratene Riesengarnelen mit Kräutern und Knoblauch, dazu Kirschtomaten und Krabbenchip
16,80

Unsere „Linde Fischvorspeisenplatte“ gerne auch zu zweit
marinierte Riesengarnelen mit Pesto , Lachsvariation mit Chili-Zitronengras Lachs, Lachstatar und Rauchlachs , Salat von Meeresfrüchten und gebackene Knuspergarnelen mit Chilidip
24,80

Suppen

„Schwäbische Suppenschüssel“
Kräftige Rindfleischbrühe mit Grießklößchen, Markklößchen und Flädle
6,80

Cremesüppchen von frischem Bärlauch mit Croûtons
6.-

Linde "Fischsuppe"
mit Lachs, Kabeljau und Loup de mer und Muscheln mit Knoblauch Baguette
12.-

Frische Austern und Muscheln

Frische Miesmuscheln in Weißwein – Gemüsesud mit Baguette
14,80

Französische Fine de claire Auster mit Baguette und Vollkornschnitte
ab 3 Stück pro Stück 3,80

Fisch

„Piratenbeute“ in der Tischmitte serviert ab 2 Personen
gegrillte Edelfischfilets, Muscheln und Riesengarnelen mit frischem Marktgemüse , hausgemachten Taglierini und Gnocchi, zweierlei Soßen
pro Person 33.-

Garnelengeschnetzeltes mit Atlantik-Dorschfilet in Paprikarahmsößle mit hausgemachten Nudeln
29,80

Gebratenes Skrei-Kabeljaufilet mit Kräuterkruste auf cremigem Bärlauchisotto mit Schmortomaten und Grünspargel
32,80

Souffliertes Lachsfillet mit Kartoffel-Avocadorisotto, Marktgemüse und gebackenem rote Beete „Bacon“
29,80

Medaillons vom Steinbeisser in Hummerschaumsößle auf Taglierini mit Blattspinat und Riesengarnelen
30,80

Ohne Fisch

Zarte geschnetzelte Kalbsleber mit Lembergersößle mit Röstzwiebeln, Gemüsestreifen und Bratkartoffeln
25.-

Vegetarisches

Gebratene Linsenküchle mit frischem Marktgemüse und Petersilienmousseline
19,80

Bärlauch-Kässpätzle mit Kirschtomaten, Champignons und Frühlingszwiebeln, Salatteller
15,80

Salate

Salat und Steak
Rumpsteak vom hohenloher Rindvieh mit hausgemachter Kräuterbutter, Rohkost und Blattsalaten, ofenfrisches Brot
22,80

Salatteller mit „Allerlei vom Meer“
gebratene Edelfischfilets und Riesengarnelen an Blattsalaten der Saison mit Balsamico und Baguette
22.-

Salatteller der Saison
6,50

Eine Portion frisches Gemüse der Jahreszeit
6.-

Heimatküche

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle
und Salatteller
30,80

„Filettöpfle“ Schweinelendchen auf Butterspätzle mit Rahmpilzen ,
Schupfnudeln, dazu Salatteller der Saison
21,80

„Grillteller“ Steaks vom hällischen Landschwein und Putenbrust mit
Pfeffersößle ,hausgemachter Kräuterbutter und gebackenen
Kartoffelspalten und Salatteller
19,80

Rahmschnitzel vom Schweinerücken mit Cremechampignons und
hausgemachten Spätzle dazu Salatteller der Saison
19.-

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Spätzle
oder Pommes frites und Salatteller
18,50

„Maultaschen nach altem Familienrezept“
Hausgemachte Maultaschen nach Originalrezept mit Zwiebelschmelze,
Kartoffelsalat und Blattsalat
14.-

Dessert

Creme brûlée mit gebackener Schokokugel auf Ananasragout und Aprikosensorbet
11,80

„Rhabarberlasagne“
Parfait , Kompott, Mousse und Sorbet von Rhabarber mit weißem Nougateis
10,80

Quittenparfait an Balsamicokirschen , Zimteis und Amarettini
10,80

„Eis mit Pfiff“
Weißes Nougat mit „Liebl“ Karamell-Salz Likör
5,50

Vanillerrahmeis mit heißen Himbeeren
6,80

Walnußbecher mit Walnußeiscreme, Eierlikör und Sahne
7.-

Affogato – eine Kugel Vanillerahmeis mit Espresso
4,20

Gemischtes Eis mit Sahne
5,80