

## MENÜKARTE FÜR DIE VOR-WEIHNACHTSZEIT IM GASTHOF „ZUR LINDE“ 2018

### Vorspeisen und Zwischengerichte:

|  |       |
|--|-------|
| Überraschungs-Appetithappen  | 1,00  |
| Feldsalat in Caesars Dressing mit krossem Bacon und Croutons                 | 9,50  |
| Toskanischer Brotsalat mit Tomaten, Rucola und knusprigem Pancetta           | 9,80  |
| Herbstsalate in Orangen-Senfdressing mit kleinem Saltimbocca vom Kalbsrücken | 11,50 |
| Kleines Risotto mit Hummerkrabben, Pilzen und Rauke                          | 12,80 |
| „Beef Tatar“ frisches Tatar mit den 5 klassischen Zutaten                    | 13,50 |

### Suppen:

|   |       |
|---|-------|
| Gebackene Zwiebelsuppe  | 7,50  |
| Rahmsuppe vom Hokkaido-Kürbis „Thai-Style“ mit Garnelen-Satée | 10,50 |

### Pasta:

|   |                |
|---|----------------|
| „Bavette al pomodoro“<br>Bavette-Nudeln in Tomatensahne mit Filetspitzen von Rind und Schwein mit Herbstpilzen, Rauke und Parmesan<br>- geht auch vegetarisch - | 16,80<br>13,80 |
|---|----------------|

### Deftiges:

|   |       |
|---|-------|
| Lindenschmaus -2 Krüstchen vom Schwein auf Bratkartoffeln, Röstzwiebeln, grüne Bohnen, Paprikarahm, Spiegelei | 15,80 |
|---|-------|

### Fisch:

|   |       |
|---|-------|
| Mildes Thai-Curry von Lachs und Shrimps, Duftreis, bunter Salat | 19,80 |
|---|-------|

|  |       |
|--|-------|
| Zandermedaillons auf cremigem Parmesan-Kartoffelpüree, Rucolapesto | 22,80 |
|--|-------|

### Fleisch:

|  |       |
|--|-------|
| Schweinefiletmedaillons auf Morchel-Champignonconfit, Cognacrahm, Spinat-Semmeltaler | 20,50 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| Rehkeule in Balsamico-Preiselbeersauce<br>Sesamspätzle, Herbstgemüse | 22,80 |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Thai-Curry von Kalb, Gemüsesprossen und Cashew-Nüssen, Duftreis, bunter Salat | 19,80 |
|---|-------|

|  |       |
|--|-------|
| Cassoulet von Hasenrückenfilet und Herbstpilzen in Cassis-Ginsauce<br>Sesamspätzle, Herbstgemüse | 26,00 |
|--|-------|

|  |       |
|--|-------|
| BBQ-Tournedos vom Rinderfilet „Beef Argentina“<br>Tomaten-Avocado-Salsa, Rucola und Parmesan<br>Rosmarinkartoffeln | 31,50 |
|--|-------|

|   |       |
|---|-------|
| Das Beste von der Gans -Brust und Keule-<br>Bratapfel, Rotkohl, Rosenkohl, Maronenklöße | 29,80 |
|---|-------|

### Dessert:

|  |      |
|--|------|
| Duett von Himbeere und Vanille im Weckglas | 7,00 |
|--|------|

|   |      |
|---|------|
| Buntes Eistörtchen mit frischen Früchten, Marzipan und Schokolade | 8,80 |
|---|------|

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Ein süßer Teller „ Zur Linde „ | 9,00 |
|--------------------------------|------|

|                    |      |
|--------------------|------|
| Kleiner Käseteller | 8,50 |
|--------------------|------|