

Speisekarte

Suppen

<i>Westfälische Hochzeitssuppe</i> <i>Würzige Rinderkraftbrühe mit Einlage</i>	€	4,40
<i>Karotten-Ingwer-Suppe</i>	€	5,20

Vorspeisen

<i>Gebratene Garnelen, Aioli, ofenfrisches Baguette</i>	€	6,90
<i>Gratinierter Ziegenkäse, Wildkräutersalat, Feigensenf</i>	€	5,90

Hauptgerichte

<i>Hirschkalbsbraten „nach Waidmann's Art“, Wacholderrahmsauce, geschmorte Pfifferlinge, mit Preiselbeeren gefüllte Birne, Rosenkohl, Herzoginkartoffeln</i>	€	22,90
<i>Rumpsteak „nach Bauern Art“, geschmorte Champignons und Zwiebeln, Brokkoli, Bratkartoffeln</i>	€	21,90
<i>Gedünstetes Lachsfilet, Limettenweißweinsauce, Kartoffelstampf, gemischter Salatteller</i>	€	20,90
<i>„Lindenhofpfanne“ – Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet, Pfefferrahmsauce, frische Pfifferlinge mit Sauce Béarnaise, Kartoffelkroketten, gemischter Salatteller</i>	€	19,90
<i>Hirschkalbsgulasch „nach Försterin Art“, Apfelrotkohl, Spätzle</i>	€	19,90
<i>Brust und Keule von der Martinsgans, Rosinensauce, Rotkohl, Kartoffelklöße</i>	€	18,90
<i>„Wild-Burger“ – saftiges Wild-Patty, Camembert, Preiselbeeren, Birnenpalten, Rucola, Barbecue-Sauce, Roggenbrötchen, Süßkartoffelpommes</i>	€	16,90
<i>Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel, Tomatensauce, Bandnudeln, gemischter Salatteller</i>	€	14,90

<i>Westfälischer Grünkohl, geräucherte und ungeräucherte Kohlwurst, Bratkartoffeln, Senf</i>	€	14,90
<i>Paniertes Schweineschnitzel „Badische Art“, Champignon-Rahmsauce, Spätzle, gemischter Salatteller</i>	€	13,90
<i>„Holzfäller-Schnitzel“ – Paniertes Schweineschnitzel, geschmorte Champignons, Speck und Zwiebeln, Bratkartoffeln, gemischter Salatteller</i>	€	13,90
<i>„Lindenhof-Burger“ - saftiges Rindfleisch-Patty, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Bacon, Salat, Cheddar, hausgemachte Burgersauce, Brioche-Brötchen, Pommes frites</i>	€	13,90
<i>Kürbis-Kokos-Curry, Basmatireis, gemischter Salatteller (vegan)</i>	€	12,90
<i>Blumenkohl-Käse-Medailon, Gemüse-Rahmsauce, Kartoffeln, gemischter Salatteller (vegetarisch)</i>	€	10,90

Für den kleinen Appetit

<i>Gebratene Rinderfiletstreifen „nach Art des Hauses“ mit grünen Pfefferkörnern, geschmorten Zwiebeln und Sauce Béarnaise, Herzoginkartoffeln, gemischter Salatteller</i>	€	13,90
<i>„Champignon-Rösti“ – 2 Berner Rösti mit frischen Champignons in Rahmsauce und Käse überbacken, gemischter Salatteller (vegetarisch)</i>	€	9,90

Dessert

<i>Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern, Vanillerahmeis, heiße Kirschen, Sahne</i>	€	5,90
<i>Apfel-Zimt-Parfait mit Pflaumen</i>	€	5,90
<i>Hausgemachte Crème Brûlée, eine Kugel Himbeersorbet</i>	€	4,90
<i>Oder stellen Sie sich Ihren Eisbecher selbst zusammen</i>		
<i>Selbstgemachte Sorten: Mojito-Sorbet und Schokoladen-Rosmarin-Eis</i>		
<i>Weitere Sorten: Vanille-Eis, Schokoladen-Eis, Erdbeer-Eis,</i>		
<i>Stracciatella-Eis, veganes Himbeer-Sorbet</i>	pro Kugel	€ 1,50
	Portion Sahne	€ 0,30