
SUPPEN

Westfälische Hochzeitssuppe Würzige Rinderkraftbrühe mit Einlage	€	5,40
Kürbis-Kokoscrèmesuppe (vegan) mit Kürbiskernen	€	6,50

VORSPEISEN

Gebratene Garnelen Aioli ofenfrisches Baguette	€	10,90
Spinat-Lachs-Rolle mit Räucherlachs, Blattspinat und Frischkäse Senf-Dill-Sauce	€	8,90
Bayerischer Obazda (vegetarisch) mit ofenfrischem Laugengebäck	€	6,90

HAUPTGERICHTE

Rumpsteak „Strindberg“ mit Zwiebel-Senf-Mus und Sauce Béarnaise gratiniert Speckbohnen Bratkartoffeln	€	28,90
Gebratenes Zanderfilet Kräutersauce Gurkengemüse Petersilienkartoffeln	€	22,90
	Kleine Portion:	€ 17,90
Gebratene Schweinelendchen im Speckmantel Pfefferrahmsauce Brokkoli Kartoffelkroketten	€	21,90
	Kleine Portion:	€ 16,90
Ungarisches Rindergulasch Spätzle Bohnen- und Gurkensalat	€	19,90
	Kleine Portion:	€ 15,50
Oktoberfestteller Leberkäse mit Schmorzwiebeln und Spiegelei Weißwürstchen mit süßem Senf Nürnberger Würstchen Sauerkraut Kartoffelpüree	€	19,90
Cordon bleu vom Schwein „Bayerische Art“ mit Obazda, Radieschen und Rettich gefüllt Bayerisch Kraut Macaire-Kartoffeln	€	19,90

Geschmorte Schweinshaxe	€	18,90
Altbiersauce Bayerisch Kraut Kartoffelknödel		
Gebratenes Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel	€	18,90
Champignon-Porree-Rahmsauce Kartoffelrösti gemischter Salatteller		
	Kleine Portion:	€ 14,90
Holzfäller Schnitzel	€	17,50
Paniertes Schweineschnitzel gebratene Champignons, Speckstreifen und Zwiebeln Bratkartoffeln gemischter Salatteller		
Paprikaschnitzel	€	17,50
Paniertes Schweineschnitzel Paprikasauce Pommes frites gemischter Salatteller		
Lindenhof-Burger	€	16,90
Saftiges Rindfleisch-Patty Tomaten Gurken Zwiebeln Bacon Salat Cheddar Burgersauce Brioche-Brötchen Pommes frites		
Chicken-Burger	€	15,90
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel Tomaten Zwiebeln Salat Gouda Mango-Curry-Sauce Craft-Burger-Brötchen Süßkartoffel-Pommes		
Kohlroulade (vegan)	€	15,90
mit Quinoa-Linsen-Füllung vegane Bratensauce Kartoffelrösti gemischter Salatteller		
Kürbis-Kokos-Curry (vegan)	€	15,90
Basmatireis gemischter Salatteller		
	Kleine Portion:	€ 12,50

DESSERT

Schokoladensoufflé mit flüssigem Kern	€	8,80
Vanillerahmeis Birnenspalten Sahne		
Crème Brûlée	€	6,60
eine Kugel Crème-de-Cassis-Sorbet		
Herrencrème „Schwarzwälder Art“	€	5,50
mit Kirschen		

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich gerne an unser Servicepersonal. Zugleich steht Ihnen auch eine schriftliche Auflistung zur Verfügung.