



Mit Charme und Esprit spannen Elke und Reinhard Kaspar den Bogen zwischen gastlicher Tradition und moderner Lebensart. Auf der stilvollen Terrasse erlebt man die badische Leichtigkeit des Seins mit freiem Blick in das liebeliche Kinzigtal.

GASTHAUS LINDE

DIE BADISCHE *Leichtigkeit des Seins*

Die badische Leichtigkeit des Seins lernt man im lieblichen Kinzigtal von einer besonders idyllischen Seite kennen. Das ist insbesondere dann der Fall, wenn man zu den Glücklichen gehört, die eines der acht Zimmer im Gasthaus Linde in Hofstetten gebucht haben. Und das nicht nur wegen den zeitgeistigen Interieurs, dem modernen Komfort und den freien Ausblicken in das Tal, sondern vor allem wegen der herzerfrischenden Gastlichkeit durch Elke und Reinhard Kaspar und der tatkräftigen Unterstützung durch die Eltern Albert und Hildegard Kaspar und dem gesamten „Lindenteam“! In den letzten Jahren hat das Ehepaar viel investiert, um das Traditionshaus an den Zeitgeist anzupassen, ohne dabei die Traditionen zu verleugnen. Eindrucksvolles Beispiel dafür ist der neu entstandene Panoramaflügel, in dem sich die Linde von ihrer stylishsten Seite zeigt und der – wie auch die Zimmer – die stilsichere Handschrift der quirligen Gastgeberin Elke Kaspar trägt. Hier fühlen sich Urlauber und Geschäftsreisende genauso wohl wie die Einheimischen selbst, die in den schmucken Räumlichkeiten wie eh und je die Feste feiern, wie sie fallen – egal ob Konfirmation, Geburtstag oder rauschende Hochzeit – und sich in der gemütli-

chen Stube am Stammtisch treffen. Doch ganz egal, welches Ambiente man auch bevorzugt oder aus welchem Grund man im Gasthaus Linde weilt, eines haben alle Gäste gemeinsam: die Begeisterung für die Küche des Hausherrn. Seine besondere Liebe gilt den Produkten der Region: Forelle aus dem hauseigenen Frischwasserbecken, Wild aus den heimischen Wäldern, Gemüse, Obst und Salate von Bauern aus der Region. Beliebt auch die Spezialitäten mit „Monte Ziego“-Ziegenkäse wie z. B. ein mit Ziegenfrischkäse überbackenes Putensteak auf mediterranem Gemüse, die leckeren Gerichte ohne Fleisch und jetzt im Sommer die knackigen Salatvariationen, vielleicht mit gebratenem Zander, Knoblauchdip und Baguette. Bei Fleischliebhabern steht das „S'Pfännle“ mit Schweinelendchen, Röstzwiebeln, Käsespätzle, Rahmsauce und Salat hoch im Kurs. Wer Fisch bevorzugt, ordert lieber Lions-Kabeljau mit frischen Pfifferlingen auf feinen Bandnudeln. Absolute Musts sind die hausgebackenen Kuchen von Oma Hildegard und die sündhaften Desserts. ■

*Inhaber: Elke und Reinhard Kaspar
Hauptstraße 1, 77716 Hofstetten
Tel.: 0 78 32 / 99 99 20, Fax: 0 78 32 / 6 72 71
info@linde-hofstetten.de, www.linde-hofstetten.de
Öffnungszeiten Küche: 11.30 – 15.00 Uhr
und 17.00 – 21.00 Uhr (am Nachmittag
kleine Karte und hausgebackene Kuchen)
Ruhetage: Mittwoch ab 15.00 Uhr und
Donnerstag ganztägig, Kreditkarten: American
Express, Mastercard, Visa*



Die Vorspeisenvariation mit drei kleinen Leckereien erfreut sich großer Beliebtheit.



Für seine verführerischen Desserts ist Reinhard Kaspar weit über das Tal hinaus bekannt. Besonders sein „Dessertvergnügen“ mit vier verschiedenen süßen Verführungen ist jede Sünde wert.