



## Spargelsaison- Speisekarte Nr. 1

### Vorspeisen & Suppen

Gebäckener Ziegenkäse an einem Frühlingssalat mit feinen, weißem Spargel und fruchtigem Dressing sowie Rhabarber- Chutney 6,80 €

Bunter Spargel- Erdbeer- Salat; säuerlich-fruchtig mariniertes grüner und weißer Spargel mit Erdbeeren und gerösteten Sonnenblumenkerne auf einem Salatnest, Gebäck 7,80 €

Bruschetta vom gerösteten Vollkorn- Baguette mit einem Grünspargel- Salat, Chorizo- Würstchen- Scheiben sowie Trockentomate überbacken mit Manchego- Käse 6,60 €  
 als vegetarische Variante ohne Chorizo- Wurst 6,20 €

Klassische Spargelcremesuppe mit eigener Einlage 4,90 €

Erbsencremesuppe mit einem Hauch Minze, einer Nocke Ziegenfrischkäse und Radieschen 5,20 €

### Vitales, Pasta & Meer

Großer bunter, gemischter Salat mit gebratenen Putenbruststreifen 10,20 €  
 als kleine Variante 7,20 €

Großer bunter Blattsalat mit gebratenen Champignons und Streifen vom arg. Angusrind 10,80 €  
 als kleine Variante 7,80 €

Zu unseren Salaten servieren wir Ihnen Minibrötchen, der Salat ist mit unserem Balsamico- Hausdressing mariniert und eine Knoblauchcreme ist seitlich am Salat

Grünspargel- Caesar- Salat; gebratene Hähnchenbrust auf knackigen Salatherzen, Grünspargel, Pecanuss-Kernen, Parmesanspäne, Kirschtomaten und Croutons 12,50 €

Gebratenes Zanderfilet an einem Spargel-Risotto und kleinem, bunten Gemüse sowie einer Bärlauch- Rahmsauce 16,20 €

Frische Fettuccini- Pasta in Hummer- Krustentier- Sauce mit gebratenen Garnelen, grünem Spargel, Kirschtomaten und frischen jungen Spinat 15,80 €

1 Pfund ungeschälter <b>Spargel</b> kalkuliert, zubereitet und dazu zerlassene Butter oder holländische Soße und Petersilien- Kartoffeln	€ 17,40
mit einer Portion <b>Rührei</b>	€ 20,50
mit <b>Schwarzwälder Schinken</b> und/ oder gekochten Schinken	€ 21,40
mit einem panierten Schweineschnitzel	€ 22,50
mit einem panierten Putenbrustschnitzel	€ 23,40
bzw. fein auch mit gebratenem <b>Wildlachsfilet</b>	€ 25,50

### *weitere Klassiker & Hauptgerichte*

<b>Flammkuchen</b> mit Bärlauch- Frischkäsecreme, roten Zwiebeln, grünen und weißen gehobelten Spargel und Rauchschinken sowie geraspelttem Appenzeller-Käse überbacken	€ 10,20
als vegetarische Variante zusätzlich mit Kirschtomaten	€ 9,20

<b>Hausgemachtes Sauerfleisch</b> mit Majoran- Bratkartoffeln, Senf, Gewürzgurke und Remouladensauce	10,80 €
--	---------

<b>Galloway Beefburger</b> im hausgemachten Kartoffel- Thymian Bun mit haus eigener Burgersauce, Salat, Grünspargel- Tomaten- Salsa, gegrillter Spargel und Cheddar- Käse sowie gebackene Steak Frites mit Sour Creme	13,80 €
---	---------

<b>Jägerschnitzel</b> mit Rahmsauce von frischen Champignons an Pommes frites sowie kleinem gemischten Salat	13,40 €
--	---------

<b>Lindenhofpfännchen</b> ; kleine Steaks von Rind, Schwein und Pute auf Majoranbratkartoffeln und Gartengemüse unter holländischer Sauce im Pfännchen serviert, Kräuterbuttergarnitur	16,90 €
--	---------

### *Vom argentinischen Angusrind*

200 gr. <b>Pfeffersteak</b> vom Roastbeef mit bunter Pfeffer- Cognacsauce, würzig gebackene Kartoffelspalten, Kräuterbutter und kleinem gemischten Salat	21,80 €
--	---------

<b>Rindfleisch- Grünspargel- Wokpfanne</b> im asiatischen Stil mit knackigem Gemüse, grünem Spargel und chinesischen Nudeln	€ 14,60
als vegane Variante mit Würfelchen vom Räuchertofu	€ 12,90

### *..darf es vielleicht noch etwas Süßes sein.....!?*

<b>Minidessert- Auswahl</b> nach Angebot des Tages	1,80 €
--	--------

<b>Griechischer Joghurt</b> mit Waldmeister und Schokoladen- Brownie sowie einer Nocke hausgemachtem Erdbeer- Rhabarber- Sorbet	5,80 €
---	--------

.....alle Preise sind inkl. der gesetzl. Mehrwertsteuer!!!

