

Regional

Vorspeise von der Platte und aus dem Gläschen
Gegrillte Garnele mit Aioli,
Aprikose im Speckmantel oder Fleischbällchen
mit Linden Bruschetta mit Tomaten-Basilikumpüree
Anti Pasti Mix, Mini Kürbisse mit Frischkäse und Paprika,
Lindenbrothippe, Wildkräutersalate mit Lindenvinaigrette
dazu Kokos-Tomaten Süsspchen
oder Süßkartoffelsüsspchen, ofenfrisches Lindenbrot

vom Grill:

Saarmunder Bratwürstchen mit Lindensenf
Fangfrisches Fischfilet, Gemüsechutney, Olivenvinaigrette
Beelitzer Hähnchenbrust mit getrockneten Tomaten und Schafskäse gefüllt,
dazu mediterrane Gemüseauswahl, Süßkartoffeln,
Saisongemüse mit Salzflakes

aus dem Wok

Frische Wald & Wiesenpilze mit/ohne Schinken, Zwiebeln und Kräutern,
Lindenhoniggemüse,
Linguini mit Bärlauchpesto mit gehobeltem Parmesan
Protein von der Lupinenbolognese

aus dem Ofen

Kalbsentrecôte am Stück & live tranchiert Burgunderjus
Rosmarin-Kartoffelgratin

von uns serviert:

Allerlei Süßes aus dem Gläschen
zu Holundertarte

59.80 je Genießer in der Woche /WE+Feiertags 64.80 je Gast



Rustikal

Vorspeisenbüfett mit:

Kürbissüsspchen mit Öl & Kern, Ofenfrischer Zwieblkuchen

Spezialitäten vom Fleischer Lehmann mit Bauernschinken, Salami,
Leberwurst Rotkrautsalat mit Orangen, Hummer & Langustenterrine

Roulade von der Hähnchenbrust mit Tomaten & Fetakäse gefüllt
Geschmorte Ochsenbacke zu Kräuterpilzen mit Apfelrotkohl und Kartoffelgratin
Fischfilet gebraten mit geschmorten Spitzkohlgemüse und Fenchelquiche
Quinoabouletten mit Kräuterschmand und Gartensalaten

Kaiserschmarrn, selbstgemachter Apfelmus aus der Lindenmanufaktur
Vanillesauce und in Sanddorn pochierte Birne

54.80 je Genießer in der Woche /WE+Feiertags 60.80 je Gast

