

## Selbstgemachtes Lindeneis

Probier mal!

**Lindenhonig, Vanille, Schoko,  
Maracuja - Limone**

Zwei Kugeln (4.90)

Vier Kugeln (6.40)

Fünf Kugeln (7.00)

### **Eis & Vitamine**

Schoko – Vanilleeiscreme Frische Früchte  
Geschlagene Sahne (6.80)

### **Fitness**

Lindemüsli Frische Früchte  
Naturjoghurt Kugel Lindenhonigeis  
Apfelkompott (7.80)

### **Wildenbrucher Lindeneisbecher**

Deine Eiscremewahl Frische Früchte  
Geschlagene Sahne, Krosser Blätterteig (8.80)

## Weinauswahl

### **Riesling Kabinett**

trocken, feine Säure mit Frucht, 0,2 l (7.80) 1,0 l (29.80)  
Dr. Von Bassermann–Jordan Pfalz

### **Unser täglich Grauburgunder**

trocken mit saftigen Aromen 0,2 l (7.80) 1,0 l (29.80)  
Weingut Braunewell, Rheinhessen

### Rotweine

**Martinelle** 0,2 l (7.90) 0,75 l (24.80)

trocken, mit saftigen Aromen,  
Cotes de Ventoux

**Tempranillo La Planta** 0,2 l (7.90) 0,75 l (24.80)

trocken mit saftigen Aromen

**Piluna, Primitivo Salento**

trocken, schokoladig, rund 0,2 l (8.40) 0,75 l (26.80)  
Castello Monaci

## Herzlich Willkommen!

mit & ohne Alkohol

**Rosmarin - Limettenbowle**  
0,2 l (6.90)

**Lindenlimonade**  
Glas 3.90

**Rose Gin Tonic**  
Glas (9.90)

## Unser Lindenmenü

**Getrüffeltes Selleriesüppchen  
oder frische Blattsalate**  
(6.80)

**Geschmorte Ochsenbacke,  
mit Burgunderjus, Kloß mit Schmelze**  
(24.80)  
oder

**Fangfrisches Müritzwels-Filet  
auf Spreewälder Wurzelgemüse,  
Merrettichsauce, dazu Rote-Beetesalat**  
(26.80)  
oder

**Gebackener Ziegenkäse,  
Süßkartoffelragout,  
Bergpfefferkirschen, Blattsalate**  
(22.80)

**Linden Tiramisu  
mit Eiscreme  
aus der Lindenmanufaktur**  
(6.80)

Lindenmenü zu 29.80  
am WE & Feiertags 34.80



## Suppen

Getrüffeltes Selleriesüppchen  
(6.80)

## Vorspeisen

Kleiner Blattsalat  
mit Lindenvinaigrette und Brothippe  
(6.80)

Winterliche Blattsalate,  
Schafskäse, Roter Quinoa, Walnüsse,  
Granatapfelkerne  
(9.80)

Tafelspitzsülze mit Remouladensauce,  
Wildkräutersalate  
-auf Lindenbrot (14.80)  
-mit Bratkartoffeln (19.80)

## Süßer Abschluss

Creme Brulée mit Maracuja-  
Limoneneiscreme, Granatapfelsahne  
(8.80)

Linden Tiramisu  
mit Eiscreme  
aus der Lindenmanufaktur  
(6.80)

Lindenblütenhonigeis,  
Kürbiskernöl  
(4.80)



## Feiner Wintergenuß

Gebackener Ziegenkäse,  
Süßkartoffelragout, Blattsalate  
Bergpfefferkirschen  
(22.80)

Spinatnudeln mit Lupinenbolognese  
und mariniertem Blattsalat  
(16.80)

Schnitzel vom Landschwein  
mit Apfelrotkohl, Kräuterbratkloß  
(22.80)

Gebratene Geflügelleber  
auf Apfel-Zwiebelgemüse,  
Kartoffelpüree  
(20.80)

## Perfekter Begleiter

2017 Innorieta Norte Tinto  
Klassiker aus dem Navarra/Spanien  
Kräftige Beerenfrucht mit runder Note

0,2 l (7.90)

0,5 l (16.80)

0,75 l (24.80)

