Selbstgemachtes Lindeneis

Probier mal!

Zwei Kugeln (4.90)
Vier Kugeln (6.40)

Lindenhonig, Vanille, Schoko, Erdbeer-Trüffel, Marille, Schwarzes Johannisbeersorbet

Eis & Vitamine

Schoko – Vanilleeiscreme, frische Früchte, geschlagene Sahne (6.80)

Fitness

Lindenmüsli, frische Früchte, Naturjoghurt, Kugel Lindenhonigeis, Apfelkompott, Kürbiskernöl (7.80)

Kaffeespezialitäten & Co.

Milchkaffee	4.80
Cappuccino	4.20
Espresso	3.80
Latte Macchiato	4.80
Teeauswahl von Ronnefeld	Glas 3.20

Weinauswahl

Riesling Kabinett

trocken, feine Säure mit Frucht 0.2 l (8.40) 1.0 l (29.80)

Dr. von Bassermann – Jordan Pfalz

Grauburgunder

trocken mit saftigen Aromen 0.2 l (8.40) 1.0 l (29.80)

Weingut Braunewell, Rheinhessen

Rose vom Weingut Zelt

Trockene Frische 0.2 l (8.60) 1.0 l (26.80)

Rheinpfalz

Rotweine

Martinelle 0,2 l (8.40) 0.75 l (24.80)

trocken, feine Beerennote

Cotes de Ventoux

Tempranillo La Planta 0,2 l (8.40) 0.75 l (24.80)

trocken, kräftig

29 jahre hotel & gasthof zur linde

Herzlich Willkommen!

Prosecco Mas Bianchet
0.2 l (8.40)

Rosmarin – Limetten – Bowle
0,2 l (6.90)
mit & ohne Alkohol

Lindenlimonade
Glas (3.90)

Gin Tonic >Rose<
Glas (9.90)

Potsdamer Stange aus der Braumanufaktur bei Caputh
0.5 l (4.90)

Neumarkter Lammsbräu

Pilsener	0.33 l	(3.90)
Hefeweizen (mit/ohne)	0.5 l	(4.90)
Bio Limonade	0.33 l	(3.90)

Fruchtsäfte	0.2 l	(2.80)
Cola	0.33 l	(3.90)

Bio Kristall, medium/still
0.33 l (3.80) / 0.75 l (6.90)

Lindenquelle 1.0 l (5.80)
(energetisierend & vitalisierend)

Vorneweg

Linsen-Kokossüppchen (7.80)

Kleiner Blattsalat, Brothippe
mit Lindenvinaigrette (7.80)

Gebratener Ziegenkäse in der
Knusperpanade & Sc. Cumberland
mit frischen Blattsalaten
Klein (13.80) / groß (17.80)

Im besten Kürbiskernöl - marinierte
Champignons mit frischen Blattsalaten
(11.80)

Rosa Roastbeef
mit selbstgemachter Remoulade,
Gewürzgurke, Bratkartoffeln (19.80)
oder Lindenbrot (14.80)

Hauptsache

Süßkartoffel-Blumenkohl
-Curryragout
mit gebackenem Ziegenkäse (22.80)
oder
-Spiegelei vom Lande, (19.80)
dazu Bergpfefferkirschen

Schnitzel vom Landschwein,
Apfelrotkohl, Kartoffelpüree
(22.80)

Brandenburger Bauernente mit
Apfelrotkohl, Bratsemmlkloß
(24.80)

Leckerer Abschluss

Feines Eierküchlein
mit frischen Früchten und Eiskugel
(9.80)

Tiramisu mit Eiscreme (7.80)

Lindenblütenhonigeis,
Kürbiskernöl (4.80)

Linden Menü

29 hotel & gasthof zur linde

Beelitzer Spargelsüppchen
mit mariniertem Spargelsalat (9.80)
oder

Gebeiztes Fjordlachsfilet
auf Kartoffelküchlein, Meerrettich (9.80)

****

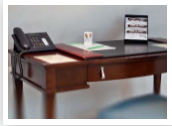
Gebackener Ziegenkäse
auf Süßkartoffel-Blumenkohl-
Curryragout, Bergpfefferkirschen,
mariniertem Blattsalat (22.80)
oder

Braten vom Weiderind
mit Beelitzer Spargel-
Möhrchengemüse, Rosmarin -
kartoffelgratin (24.80)
oder

Gebratenes Fischfilet
auf Spitzkohlgemüse
im Rahm, getrüffeltes Kartoffelpüree
(24.80)

****

Grießflammerie
mit Erdbeer-Rhabarberkompott
dazu Vanilleeis
(7.80)

Menü als 3 Gang 29.80
Menü als 4 Gang 34.80

UNSERE IDEEN FÜR IHRE ERFOLGREICHE TAGUNG