

# Selbstgemachtes Lindeneis

Probier mal!

**Lindenhonig, Vanille, Schoko, Kirsch  
Limettensorbet**

Zwei Kugeln (4.90)

Vier Kugeln (6.40)

**Eis & Vitamine**

Schoko – Vanilleiscreme Frische Früchte  
Geschlagene Sahne (6.80)

**Wildenbrucher Lindeneisbecher**

Deine Eiscremewahl Frische Früchte  
Geschlagene Sahne, Karameliserter 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

**Grüner Veltliner Spiegel**

trocken mit saftigen Aromen 0,2 l (8.60) 0,75 l (26.80)  
Weingut Hledler, Kamptal

**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

**Beeffooter Rose Gin Tonic**  
Glas (9.90)

## Oster-Genuss

**Tomaten - Kokossüppchen  
oder  
Kleiner Blattsalat mit Lindenvinaigrette**  
(8.80)

**Geschmorte Lammhaxe in Rosmarinjus,  
Ratatouillegemüse, Kichererbsengemüse  
und Minzjoghurt**  
(26.80)

**Gebratenes Fisch-Filet  
auf Wurzelgemüse,  
Spreewälder Merrettichsauce**  
(28.80)

**Vegetarisch**  
**Lupinenbolognese mit Spinatnudeln  
und mariniertem Blattsalat**  
(18.80)

**Linden Tiramisu  
mit Werderaner Apfelkompott**  
(8.80)

Linden Ostermenü zu 36.80



## Suppen



Linsensüppchen mit Birnenragout  
(8.80)

## Vorspeisen

Carpaccio vom Kohlrabi  
mit gebratenem Lammspieß,  
dazu gehobelter Parmesan  
(16.80)

Grüner Goldhirsesalat mit Bärlauch-  
Zitronendressing mit Ziegenkäse  
(12.80)

Marktfrische Blattsalate,  
Schafskäse, Roter Quinoa, Walnüsse,  
Granatapfelkerne  
(12.80)

Gegrilltes Lammfilet mit kleinem  
Ziegenkäse, Sc Cumberland  
und Blattsalaten  
(16.80)

oder als Hauptgang  
-mit 2 Lammfilets  
und 1 gebackenem Ziegenkäse  
(28.80)

## Süßer Abschluss

aus der Lindenmanufaktur

Creme Brulèe  
(8.80)

Grießflammerie mit Rhabarberkompott,  
Espuma von der schwarzen Johannisbeere  
(8.80)

Lindenblütenhonigeis,  
Kürbiskernöl  
(4.80)



## Frühlingsgenuß

Gebackener Ziegenkäse,  
Süßkartoffelragout, Blattsalate  
Bergpfefferkirschen  
(24.80)

Tofu-Pilzspieße auf Ratatouille-  
Kichererbsengemüse  
(22.80)

Lupinenbolognese mit Spinatnudeln  
und mariniertem Blattsalat  
(18.80) -vegan-

Gebratenes Fischilet  
mit Möhren-Spargelgemüse  
und Kartoffelpüree  
(26.80)

Roulade vom Weiderind  
mit Möhrchen-Spargelgemüse  
und Kartoffelpüree  
(26.80)

## Regionale Spezialitätenplatte

Bauernschinken, Leberwurst, Salami  
vom Bauern Lehmann, Bio Ei,  
Gewürzgurke, Schafskäse, Butter,  
Lindenbrot, Rote Zwiebeln  
(18.80)

## 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)

