



*Herzlich
Willkommen
in der Linde*

Speisekarte 2019



Menüvariationen

Ausflug in die Region

Flädlesuppe ^{1, 2, 5}

Hausgemachte Maultasche
mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ⁵

Hausgemachte Apfelküchle auf Vanillesauce ^{1, 12}

€ 20,90 p.P.

Rustikales Menü

Kartoffelsuppe ^{5, 1}

Holzfallersteak ²
mit Pommes Frites ⁵

Schwarzwaldbecher ^{1, 2, 5, 12}

€ 26,50 p.P.

» Europa « Menü

Rote-Bete Carpaccio ⁵

Wiener Schnitzel
mit Pommes Frites ²

Belgische Waffel mit Vanilleeis ^{1, 4, 12}

€ 34,90 p.P.



Suppen

Flädlesuppe ^{1, 2, 5} Das Original der schwäbischen Küche	€	4,90
Badische Kartoffelsuppe ² Der Klassiker unseres Hauses	€	4,90
Mulligatawny Hühnersuppe ^{2, 5} mit Kokosmilch und Curry (Miss Sophie's Suppe aus der Kultserie "Dinner for One")	€	5,90

Vorspeisen

Bruschetta Classica ^{2, 4} mit gehackten Tomaten und Knoblauch, fein gewürzt	€	5,50
Carpaccio vom Lachs ^{2, 5} mit Dill-Senf Honigdressing	€	11,90
Rote-Bete-Carpaccio ^{5, 8} mit Feta und Rucola	€	7,90

Salate

Großer Salatteller vom Buffet nach eigener Wahl	€	6,90
Fitness Salat ^{2, 4} bunte Blattsalate, Mais, Tomaten mit Hausdressing, dazu Feta	€	8,90
Gemischter Salat mit Zander Knusperli im Bierteig ⁵ Römer Salat mit Speck, Tomaten und Hausdressing	€	13,90



Unsere vegetarischen Gerichte für Sie zusammengefasst

Badische Kartoffelsuppe ² Der Klassiker unseres Hauses	€	4,90
Bruschetta Classica ^{2, 4} mit gehackten Tomaten und Knoblauch, fein gewürzt	€	5,50
Rote-Bete-Carpaccio ^{5, 8} mit Feta und Rucola	€	7,90
Großer Salatteller vom Buffet nach eigener Wahl Salatsoßen: 2, 12– Oliven 7	€	6,90
Fitness Salat ^{2, 4} bunte Blattsalate, Mais, Tomaten mit frischem Joghurtdressing, dazu Fetakäse	€	8,90
Penne all'Arrabiata ⁵ mit Tomatensoße, etwas Schärfe	€	9,80
Gemüsestrudel in knuspriger Hülle ^{2, 5} an einem Salatbukett	€	9,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln ¹ einfach und dennoch genial schwäbisch ^{1,3}	€	9,90
Spaghetti alla napoletana ⁵ mit Tomatensoße	€	8,90



Hauptgerichte

Badisch-Schwäbisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ¹ Einfach und dennoch genial schwäbisch	€	9,90
Wurstsalat mit Zwiebeln und Brot ^{1, 2, 3, 4, 5, 8} Badische Art mit Käse	€	7,90
	€	8,90
Wurstsalat mit Zwiebeln und Röstkartoffeln ^{1, 2, 3, 4, 5, 8} Badische Art mit Käse	€	9,90
	€	10,90
Hausgemachte Maultaschen ⁵ mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat	€	12,50
Gemüsestrudel in knuspriger Hülle ^{2, 5} an einem Salatbukett	€	9,90

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel Paniert, mit Pommes Frites	€	14,90
Rahmschnitzel in Sahnesauce vom Schwein ⁵ mit hausgemachten Spätzle	€	15,90
Rinderroulade ^{3, 5, 8} mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl	€	18,90
Hacksteak aus Rind- und Schweinefleisch ⁵ mit Spiegelei, Röstkartoffeln und Erbsen und Karotten	€	15,90
Sauerbraten ^{2, 4} mit hausgemachten Spätzle und Rotkohl	€	18,90
Geschnetzeltes vom Schweinefilet ^{2, 4} mit frischen Champignons in Sahnesauce und Spätzle	€	18,90
Tessiner Schnitzel ^{2, 4, 8} zartes Schnitzel vom Schwein, gefüllt mit luftgetrocknetem Schinken und Bergkäse, dazu Pommes Frites	€	17,90
Wiener Schnitzel ^{2, 4, 8} mit Pommes Frites. Traditionell mit Kalbsfleisch zubereitet	€	19,80
Cordon Bleu vom Kalbsrücken ^{2, 4, 8} mit Bergkäse und Schinken gefüllt, dazu Pommes Frites	€	21,90



Hauptgerichte

Fisch

Lachs Rückensteak ⁵ auf Blattspinat und Röstkartoffeln	€	21,90
Gebratenes Zanderfilet ⁵ In Zitronen-Butter Soße, dazu Petersilienkartoffel	€	23,90

Steak & Burger

Rumpsteak mit Kräuterbutter ^{2, 5} dazu Pommes Frites	€	24,90
Rumpsteak „Café de Paris“ ^{2, 5} mit Café de Paris Butter überbacken, dazu Pommes Frites	€	24,90
Rumpsteak „New York“ 400g ^{2, 5} Mächtige 400g, eben „New York Style“, mit Pommes Frites , Sweet Chili, Tomatenconfi und Kräuterbutter	€	34,90
Zwiebelrostbraten ⁵ mit Röstzwiebeln, hausgemachten Spätzle	€	24,90
Holzfällersteak ⁵ vom Schwein, mit Röstzwiebeln und Speck, dazu Pommes Frites	€	17,90
American Burger ^{1, 2, 4, 5, 10, 12} aus 100% Rindfleisch mit knusprigen Speckstreifen, knackigem Salat, Tomaten und Käse, dazu Pommes Frites	€	14,90

Pasta

Penne all'Arrabiata ⁵ mit Tomatensoße, etwas Schärfe	€	9,80
Spaghetti à la Linde ⁵ mit Olivenöl, Knoblauch, Zucchini, Kirschtomaten und Garnelen	€	13,90
Tagliatelle Salmone ⁵ Bandnudeln mit Zucchini, Kirschtomaten, Lachs in Weißweinsahnesoße	€	11,90
Tagliatelle Schwarzwälder Art ⁵ Bandnudeln mit Schwarzwälder Schinken und Lauch	€	16,90

Liste der Zusatzstoffe

1: „mit Farbstoff“, 2: „mit Konservierungsstoff“, 3: „mit Nitritpökelsalz“, 4: „mit Antioxidationsmittel“, 5: „mit Geschmacksverstärker“,
7. geschwärzt, 8: „mit Phosphat“, 12: mit Süßungsmittel(n)

Falls Sie unter Allergien leiden, sind wir gerne bereit Ihnen Auskunft zu Allergenen zu geben



Desserts

alle unsere Desserts sind hausgemacht!

Apfelküchle auf Vanillesauce 2, 5, A, C, G, H Der regionale Klassiker	€	4,90
Panna Cotta à la Linde 5, E, C, G mit fruchtig-frischen, selbstgemachten Soßen	€	4,90
Belgische Waffel mit Vanilleeis A, C, G dazu heiße Schattenmorellen und ein Schuss Kirschwasser	€	7,80
Schwarzwaldbecher 1, 2, 5, E, C, G Vanille- und Schokoladeneis, Schattenmorellen, Sahne und ein Schuss Kirschwasser	€	6,50
Wiener Eiskaffee 1, 2, 5, 10, E, C, G Vanille- und Kaffeeis, warmer Kaffee, Sahne, Kaffe sirup Für Erwachsene, die Version mit Kaffeelikör dazu	€	6,10
Irish Coffee 2, 5, 10, G Ein Klassiker: Jameson Whiskey, Rohrzucker, Kaffee und Sahne	€	4,90
Eis, Sorbet je Kugel nach Geschmackssorte 1, 2, 5, E, C, G Vanille Schokolade Erdbeere Kaffee ¹⁰ Zitrone Blutorange Cassis (Schwarze Johannisbeere) dazu Sahne	€	1,40
	€	0,80



Flaschen Weine

Rotweine

Wente Charles Wetmore Cabernet Sauvignon € 23,50
Goldmedaille Best of the Bay fast süßlich anmutender Charakter, würzig, elegant

Antinori Villa Antinori Rosso Toskana IGT € 27,90
Eleganz: rubinrot, mit Noten von Beeren u. Holz sowie weichem Tannin. 12 Monate im Barrique u. 8 Monate in der Flasche gereift

Terlaner" GRIES Lagrein DOC € 44,00
Riserva Spitzenwein aus Einzellage Aus einer klassischen Lagreinlage bei Bozen stammen die Trauben für diesen granatroten Einzellagenwein, der intensive Noten von Bitterschokolade u. Veilchen offenbart. In großen Holzfässern u. im Barrique gereift, beeindruckt er durch seinen äußerst samtigen u. angenehm nachhaltigen Geschmack

Weißweine

Riesling Q.b.A., trocken € 13,50
Deutsches Weintor Schweigen
Ein rassig eleganter Wein mit dezenter Säure und sehr feiner Frucht, die an Pfirsich, Aprikose und Apfel erinnert.

Roero Arneis DOCG € 19,50
Vigna della Trifola vielfältige Aromen, harmonisch, angenehme Säure In der Qualität des Weines spiegelt sich nicht nur die exzellente, sonnige Weinlage wider, sondern auch die Leidenschaft und Detailfreude mit der die Trauben angebaut und dann der Wein erzeugt wird.

Briem Weißer Burgunder trocken € 21,50
Edles sauberes Strohgelb mit grünen Reflexen/die Würze des Lindenblütenhonigs und finessenreiche Zitrusanklänge in der Nase. Der Duft erinnert an frischen Apfel und -auch Quitte sowie exotische Früchte wie Ananas. Der Geschmack ist überaus lebendig und finessenreich, Die anregende Säure macht den Wein zum erfrischenden Erlebnis und der Ausklang spiegelt noch einmal die vielen fruchtigen Komponenten Der ‚Weiße“ des ‚Burgunderclans“ gefällt besonders in der leichten Küche. Seine geschmacklichen Stärken zeigt er zu allem, was aus dem Wasser kommt und allen Fleischarten, die darin gekocht don AuRerdem passt er wunderbar zu Spargel- und Geflügelgerichtern



Offene Weine

Weißweine

	0,1l	0,25l
2016 Klingelberger Riesling, QbA trocken Weingut Schloss Ortenberg, Baden Aromabetont, sehr erfrischend	€ 2,40	5,80
2017 Ihringer Grauer Burgunder, QbA trocken Weingut Heger, Baden Gehaltvoll und ausgewogen	€ 3,20	7,40
2017 Heitersheimer Gutedel, QbA trocken Weingut Zähringer, Baden Neutraler Geschmack, spritzig, feine Säure	€ 2,20	5,40
2015 Schelinger Kirchberg Müller Thurgau, Qualitätswein, trocken Winzergenossenschaft Oberbergen, Kaiserstuhl Milde Säure, süffig, leichter Muskatton	€ 2,10	5,10

Rosé

	0,1l	0,25l
2017 Ihringer Vulkanfels, Spätburgunder Weißherbst, feinherb Weingut Karlem Ihringen Gut ausgewogen	€ 2,20	5,40
2017 Müllheimer Sonnhalde, Spätburgunder Rosé, Kabinett trocken Weingut Engler, Müllheim Bodenständig, ideal zu leichten Fischgerichten	€ 2,70	6,30

Rotweine

	0,1l	0,25l
2015 Ortenberger Spätburgunder, QbA trocken Weingut St Andreas, Ortenau Aroma von dunklen Beeren	€ 2,70	6,30
2017 Heilbronner Stiftsberg, Trollinger, QbA feinherb Schlosskellerei Affaltrach, Württemberg Vollfruchtig und mild	€ 2,20	5,40
2012 Rioja Reserva Arnegui – Spanien Perfekte Balance zwischen Frucht und Holz	€ 3,90	9,40
Merlot Trio, Cuvée aus Cabernet Franc, Shiraz und Cabernet Sauvignon Rapel Valley – Chile Weich und samtig	€ 3,90	9,40



Getränkeauswahl

Fassbiere^A

		0,3 l	0,5 l
Fürstenberg Pilsener	€	2,90	3,90
Fürstenberg Hefeweizen	€	2,90	3,90
Fürstenberg Saison-Spezialität (wenn verfügbar)	€	3,10	
Radler, süß ^{2,4} oder sauer	€	2,90	3,90
Cola-Weizen, Diesel (Cola-Pils) ^{1,4,10}	€	2,90	3,90

Flaschenbiere^A

Fürstenberg Hefeweizen dunkel	0,50 l	€	3,90
Fürstenberg Kristalweizen	0,50 l	€	3,90
Fürstenberg Pilsener alkoholfrei	0,33 l	€	2,90
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,50 l	€	3,90
Fürstenberg Radler Zitrusfrei	0,33 l	€	2,90
Original Bayerisch Malz	0,33 l	€	2,90

Wasser, Alkoholfrei, Säfte

		0,25 l	0,50 l	0,75 l
Bio Bad Dürrheimer Classic Mineralwasser	€	2,30	3,50	4,90
Bio Bad Dürrheimer Medium Mineralwasser	€	2,30	3,50	4,90
Bio Bad Dürrheimer Naturell Mineralwasser ohne Kohlensäure	€	2,30	3,50	4,90

		0,2 l	0,4 l
Coca Cola ^{1,4,10} , Fanta ^{1,4} , Sprite ^{2,4} oder Spezi ^{1,4,10}	€	2,30	3,90
Coca Cola Zero ^{1,4,10;12}	€	2,40	4,10
Lindauer Eistee Pfirsich ⁴	€	2,50	4,30
Schweppes Bitter Lemon ¹¹ , Tonic Water ¹¹ oder Ginger Ale ¹	€	2,60	

Lindauer Saft

Apfel, Johannisbeere, Rhabarber, Orangen	€	2,50	4,30
Saftschorle	€	2,30	3,90

Lindauer Saft

Trauben, Sauerkirsche	€	2,50	
Saftschorle	€		3,90

Lindauer Tomatensaft	€	2,80	
----------------------	---	------	--

Longdrinks, Sekt, Champagner

Wodka Lemon ¹¹ / Orange	€	5,00	Whisky Cola ^{1,4,10} / Orange	€	5,00
Gin Tonic ¹¹	€	5,00	Whiskey Cola ^{1,4,10} / Orange	€	5,20
Campari ¹ Soda	€	4,40	Jacky Cola ^{1,4,10} / Orange	€	5,50
Campari ¹ Orange	€	5,00	Aperol Spritz ¹	€	5,00
Cuba Libre ^{1,4,10}	€	5,00	Glas Champagner	€	7,00
Bacardi Orange	€	5,00	Glas Sekt / Sekt Orange	€	3,50
Malibu Orange	€	5,00	Glas Prosecco / Prosecco Orange	€	3,50



Getränkeauswahl

Aperitif, Digestif

Sherry Sandeman dry,medium	5 cl €	3,90	Brandy Torres gran Reserva ^L	2 cl €	4,10
Bailey's ^{1, 4, 9, 10, G}	4 cl €	3,90	Calvados Papidoux ^L	2 cl €	4,30
Pernod ¹	4 cl €	3,90	Cognac Remy Martin ^L	2 cl €	4,50
Malibu	4 cl €	3,90	Grappa ^L	2 cl €	3,80
Martini ^L rosso, d'orzo, bianco	5 cl €	3,90	Très Vieux Marc de Champagne ^L	2 cl €	4,30
Portwein ^L	5 cl €	4,50	Cointreau	2 cl €	3,90
Pineau des Charentes ^L	5 cl €	4,50	Amaretto	3 cl €	3,20
Gin	5 cl €	3,90	Ramazotti	4 cl €	3,30
Wodka	5 cl €	3,90	Fernet Branca	2 cl €	2,60
Tequila	5 cl €	3,90	Jägermeister	2 cl €	2,60
Campari ¹	4 cl €	3,90	Malteser	2 cl €	2,60
Averna	4 cl €	3,30	Linie	2 cl €	2,60
Verschiedene Essige	2 cl €	3,50	Jubilæums Aquavit Aalborg	2 cl €	2,90

Whisky, Whiskey (4 cl) Bitte verlangen Sie unsere Whisky-Karte!

Schnäpse (2 cl) Bitte verlangen Sie unsere Schnaps-Karte!

Heiße Getränke

Tee	€	2,50	Cappuccino ^{10, G}	€	2,90
Bitte verlangen Sie unsere Tee-Karte!			Cappuccino mit Sahne ^{10, G}	€	3,30
Espresso ¹⁰	€	2,30	Latte Macchiato ^{10, G}	€	2,90
Doppelter Espresso ¹⁰	€	3,90	Milchkaffee ^{10, G}	€	2,90
Tasse Kaffee ¹⁰	€	2,30	Kakao ^{9, G}	€	2,90
Kännchen Kaffee ¹⁰	€	3,90	Kakao mit Sahne ^{9, G}	€	3,30

Manche mögen's heiß: Tee- und Kaffeeariationen mit Alkohol

Tee mit Rum	€	3,90
Ostfriesen schwarzen Tee und heißen Rum		
Grog	€	2,90
Rohrzucker und Rum im Wasser geheizt		
Espresso coretto ^{10, L}	€	3,90
Espresso und Grappa		
Kaffee coretto ^{10, L}	€	3,90
Kaffee und Grappa		
Cappuccino coretto ^{9, 10, G}	€	4,30
Cappuccino und Amaretto, dazu Sahne und Kakaopulver		
Pharisäer ^{10, G}	€	4,90
Rohrzucker und Rum geheizt, dazu Kaffee und Sahne		
Bailey's Coffee ^{1, 4, 9, 10, G}	€	4,50
Bailey's und Kaffee, Milchschaum und Kakaopulver		

1: Farbstoff, 4: Antioxydationsmittel, 9: Milcheiweiß, 10: koffeinhaltig, 11: chininhaltig, 13: Phenylalaninquelle, A: Weizen, G: Milch, L: Sulfid