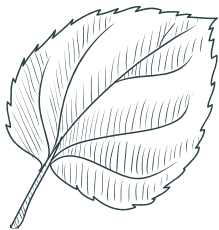


# Lindenstube



## Menü

### KLEINE EINSTIMMUNG

**GEFLÄMMTE NORDKAP-MAKRELE** <sup>D, G, O</sup>  
Mandarinensud / Karottencreme / Ossetra Kaviar



**GETRÜFFELTER WINTERSPARGEL** <sup>A, G, H, O</sup>  
marinierter Blumenkohl / Walnuss / Herbstrüffel



**TORTELLONI VON SALSICCIA UND FENCHEL** <sup>A, G, C, O, 13</sup>  
Pecorino Sauce / Kirschtomate / Ricotta / Salbeiöl



**LACKIERTER KAISERGRANAT** (AUFPREIS 8 €) <sup>B, D, G, O</sup>  
Krustentierschaum / Estragongel /  
Zitronen- Perlgraupenrisotto

**ESSENZ VOM WESELER FELDKÜRBIS** <sup>A, C, G, F, L, O, P</sup>  
Semmelschnitte / Portweinzwiebel / Shisoöl



**ZWEIERLEI VOM DÄMMERWALDER REH** <sup>A, C, H, L, P, O</sup>  
dunkle Schokoladen-Jus / Quittenpüree /  
Pastinakenkuchen / gebackene Kartoffel






**GANACHE VON DER TONKABOHN** <sup>A, G, M, H, 11</sup>  
Blutorangengel / Sesam-Crumble / Kaffeeeis



**VOSHÖVEL CHEESECAKE** <sup>A, G, O</sup>  
Ziegenkäsecreme / Apfel-Walnusspüree / Traubenreduktion

### SÜSSER AUSKLANG

Unsere Empfehlungen haben wir für Sie gekennzeichnet:

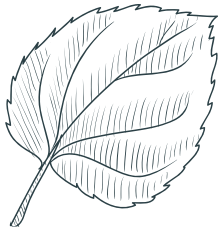
8-Gang Menü: 154,- | 6-Gang Menü: 115,-   | 4-Gang Menü: 85,- 

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

# Lindenstube



## Menü vegetarisch



### KLEINE EINSTIMMUNG

**GEBEIZTE HONIGMELONE** <sup>G,O</sup>  
Mandarinensud / Karottencreme / veganer Kaviar



**GETRÜFFELTER WINTERSPARGEL** <sup>A,G,H,O</sup>  
marinierter Blumenkohl / Walnuss / Herbsttrüffel



**TORTELLONI VON FENCHEL UND TOMATE** <sup>A,G,C,O</sup>  
Pecorino Sauce / Kirschtomate / Ricotta / Salbeiöl



**ZITRONEN PERLGRAUPENRISOTTO** <sup>G,O</sup>  
Beurre Blanc / Feige / Estragongel

**ESSENZ VOM WESELER FELDKÜRBIS** <sup>A,C,G,F,L,O,P</sup>  
Semmelschnitte / Portweinzwiebel / Shisoöl



**ZWEIERLEI VON DER KNOLLE** <sup>A,C,H,L,P,O</sup>  
dunkle Schokoladen-Jus / Quittenpüree /  
Pastinakenkuchen / gebackene Kartoffel



**GANACHE VON DER TONKA BOHNE** <sup>A,G,M,H,11</sup>  
Blutorangengel / Sesam-Crumble / Kaffeeeis






**VOSHÖVEL CHEESECAKE** <sup>A,G,O</sup>  
Ziegenkäsecreme / Apfel-Walnusspüree / Traubenreduktion

### SÜSSER AUSKLANG



Unsere Empfehlungen haben wir für Sie gekennzeichnet:

8-Gang Menü: 134,- | 6-Gang Menü: 100,-   | 4-Gang Menü: 75,- 

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

# Getränkeempfehlung

## Aperitif

<b>Winter Apfel</b> Cointreau / trüber Apfelsaft / Karamellsirup	0,2l	9,50 Euro
<b>Apple Vanilla Tonic // alkoholfrei</b> Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte / Fever Tree Indian Tonic / Vanillesirup	0,2l	9,50 Euro
<b>Karthäuserhof brut</b> Weingut Karthäuserhof / Mosel / Deutschland	0,1l	14,00 Euro
<b>Bratbirne // alkoholfrei</b> Manufaktur Jörg Geiger / Deutschland	0,1l	12,00 Euro

## Weinbegleitung

4-Gang Menü	50,00 Euro
6-Gang Menü	70,00 Euro
8-Gang Menü	90,00 Euro

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.  
Sprechen Sie uns für weitere Flaschenweine oder andere Getränke an.  
Wir beraten Sie gerne.