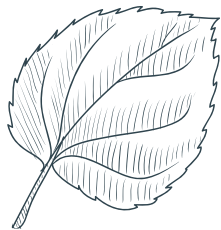


Lindenstube



Menü

KLEINE EINSTIMMUNG

TATAR VOM MILCHKALB ^{A, C, F, G, M, O}

Olivenölemulsion / geister Düsseldorfer Senf / grüner Apfel



FILET VOM POCHIERTEM EISMEERKABELJAU ^{D, G, L, O}

Fenchel-Safranfond / gebackener Tapioka /
Urkarotten-Püree / Hummer-Öl



RAVIOLI VOM CREMIGEN EIGELB UND RICOTTA ^{A, C, G, O}

Erbsenkresse Velouté / Champagnerschaum / knuspriger Speck



CONFIERTER STEINBUTT ^{C, D, G, L, M, O}

Beurre Blanc / Paprikaperlen /
Piment d'Espelette / Spitzkohlsalat



LUFT VON DER ERSTEN KARTOFFEL ^{C, F, G}

geflämmtter Frühlingslauch /
fermentierter Knoblauch / Comté

ZWEIERLEI VON DER BRESSE TAUBE ^{A, C, H, L, P, O}

Trüffeljus / Wirsing / Orangengel /
Kaffee-Pastinaken-Püree / Osietra Kaviar



MOUSSE VON DER KARAMELLSCHOKOLADE ^{A, C, G, H}

Mangogel / Haselnusseis /
salzige Kakaobohnenerde / Passionsfruchtsorbet






CREME VOM PICANDINE EN PERIGORD ^{A, G, O}

Traubenreduktion / Apfel-Walnusspüree

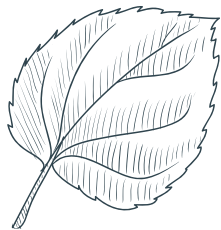
SÜSSER AUSKLANG

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

TATAR VON EDELPILZEN ^{A, C, F, G, M, O}

Olivenölemulsion / geister Düsseldorf Senf / grüner Apfel



GEGRILLTE ARTISCHOCKE ^{G, L, O}

Fenchel-Safranfond / gebackener Tapioka /
Urkarotten-Püree / Estragon-Öl



RAVIOLI VOM CREMIGEN EIGELB UND RICOTTA ^{A, C, G, O}

Erbsenkresse Velouté / Champagnerschäum



FILET VON DER AUBERGINE ^{C, G, L, M, O}

Beurre Blanc / Paprikaperlen /
Piment d'Espelette / Spitzkohlsalat



LUFT VON DER ERSTEN KARTOFFEL ^{C, F, G}

geflämmt Frühlingslauch /
fermentierter Knoblauch / Comté

EINE WOCHE GEREIFTER SALZ-SELLERIE ^{F, G, L, O}

Trüffeljus / Wirsing /
Orangengel / Kaffee-Pastinaken-Püree



MOUSSE VON DER KARAMELLSCHOKOLADE ^{A, C, G, H}

Mangogel / Haselnusseis /
salzige Kakaobohnenerde / Passionsfruchtsorbet






CREME VOM PICANDINE EN PERIGORD ^{A, G, O}

Traubenreduktion / Apfel-Walnusspüree

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

Older Fashioned Angostura Bitter / Woodford Reserve Bourbon / Zuckersirup / gesmoked mit Eichenholz	0,2l	16,50 Euro
Tamed Mule // alkoholfrei Vogelfrei Gin / Limettensaft / Ginger Beer	0,2l	7,50 Euro
Karthäuserhof brut Weingut Karthäuserhof / Mosel / Deutschland	0,1l	14,00 Euro
L'Antidote // alkoholfrei Domaine des Grottes / Frankreich	0,1l	10,00 Euro

Getränkebegleitung // alkoholisch

4-Gang Menü	55,00 Euro
6-Gang Menü	75,00 Euro
8-Gang Menü	95,00 Euro

Getränkebegleitung // alkoholfrei

4-Gang Menü	45,00 Euro
6-Gang Menü	65,00 Euro
8-Gang Menü	85,00 Euro

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