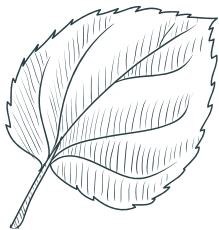


Lindenstube



Menü

KOHLRABI-CANNELLONI A, L, G, O

Erbsen / Radieschen / Rote Bete Erde /
Korianderöl / Joghurtsauce / Apfel

CEVICHE VON DER GELBSCHWANZMAKRELE A, D, G, L, M

Karottenpüree / Lauch / Pflaumensud / eingelegte Schalotten

SCHLUTZKRAPPEN MIT PFIFFERLINGFÜLLUNG A, C, G, L, M, O

Pfirsich / Pastinakenpüree / Pumpernickel /
Sauerampfer-Buttermilch

MIRABELLEN SORBET G

Belper Knolle / Rosmarinöl / Pinienkerne

STEINBUTT UND JAKOBSMUSCHEL D, L, O, G

Lardo-Schaum / geräucherte Oliven-Risoni /
Zucchini-püree / Schnittlauch

FILET UND SCHAUFEL VOM NIEDERRHEIN RIND A, C, G, L, M, O, F

Salzzitronen Jus / Kartoffel-Vanillepüree /
Kichererbsen-Tarte / Buchenpilze

WALDGEFLÜSTER A, C, G, H

Nougatmousse / Cassismousse / Schokoladensorbet

GEEISTER BLAUSCHIMMELKÄSE A, G, H, O

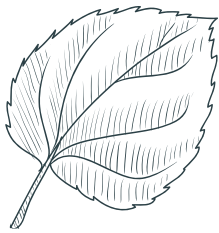
Sauerklee / Fruchtbrot-Bruschetta / Tomaten-Dashi



8-Gang Menü: 145,- // 6-Gang Menü: 115,- // 4-Gang Menü: 85,-

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

Lindenstube



Menü vegetarisch

KOHLRABI-CANNELLONI A, L, G, O

Erbsen / Radieschen / Rote Bete Erde /
Korianderöl / Joghurtsauce / Apfel

CEVICHE VON DER HONIGMELONE A, G, L, M

Karottenpüree / Lauch / Pflaumensud / eingelegte Schalotten

SCHLUTZKRAPPEN MIT PFIFFERLINGFÜLLUNG A, C, G, L, M, O

Pfirsich / Pastinakenpüree / Pumpernickel /
Sauerampfer-Buttermilch

MIRABELLEN SORBET G

Belper Knolle / Rosmarinöl / Pinienkerne

RETTICH UND BETE L, C, O

Mandelmilch-Schaum / geräucherte Oliven-Risoni /
Zucchini-püree / Schnittlauch

KOPFSALAT UND AUSTERNPILZE A, C, G, L, M, O

Salzzitronen Jus / Kartoffel-Vanillepüree /
Kichererbsen-Tarte / Buchenpilze

WALDGEFLÜSTER A, C, G, H

Nougatmousse / Cassismousse / Schokoladensorbet

GEEISTER BLAUSCHIMMELKÄSE A, G, H, O

Sauerklee / Fruchtebrot-Bruschetta / Tomaten-Dashi



8-Gang Menü: 145,- // 6-Gang Menü: 115,- // 4-Gang Menü: 85,-

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

Getränkeempfehlung

Aperitif

Dark & Stormy Havana Especial / Fever Tree Ginger Beer / Limettensaft	0,2l	11,50 Euro
Sloe Groni Bootsmann Sloe Gin / Campari / Martini Rosso	0,2l	11,50 Euro
Apple Vanilla Tonic // alkoholfrei Van Nahmen Fruchtsecco Apfel-Quitte / Fever Tree Indian Tonic / Vanillesirup	0,2l	9,50 Euro
Champagner Prémices brut José Michel	0,1l	16,50 Euro

Weinbegleitung

4 Weine zum 4-Gang Menü	50,00 Euro
5 Weine zum 6-Gang Menü	70,00 Euro
7 Weine zum 8-Gang Menü	90,00 Euro

alkoholfreie Begleitung

4 Getränke zum 4-Gang Menü	25,00 Euro
5 Getränke zum 6-Gang Menü	32,00 Euro
7 Getränke zum 8-Gang Menü	46,00 Euro

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