

*Herzlich Willkommen in der Lindenstube,*

wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.  
Seit 36 Jahren führen wir die Linde mit Herzblut & Leidenschaft.  
Genießen Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit anspruchsvollen  
& kreativen Gerichten in eleganter Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

## KLEINE EINSTIMMUNG

**Kohlrabi-Cannelloni** <sup>B, D, F, G, O</sup>  

Erbsen Radieschensalat / Rote Bete-Erde / Koriander / Joghurt

**Ceviche von der Gelbschwanzmakrele** <sup>A, D, G, L, M</sup>

Karotten / Lauch / Pflaume / eingelegte Schalotten

**Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfüllung** <sup>A, C, G, L</sup> 

Pfirsich / Pastinakenpüree / Pumpernickel / Sauerampfer-Buttermilch

**Blutorangen-Sorbet** <sup>G</sup> 

prickelnde Stachelbeeren / Mandelcreme / Fingerlimetten / Rosmarin

**pochierter Kabeljau** <sup>C, D, F, G, L, O</sup>  

Chili-Kaffee-Mantel / Edamame / Himbeere / Beurre Blanc

**Filet vom Niederrhein Rind** <sup>A, F, G, L, O</sup>  

Kartoffel-Baumkuchen / Urkarotten-Püree / Brokkoli  
Polenta / fermentierte Knoblauch-Jus

**„Meer“ Süßes** <sup>A, C, G, 11</sup>  

Kaffee / Lavendel / Pistazien / weiße Schokolade / Himbeere

**geeister Blauschimmelkäse** <sup>A, G, H, O</sup>

Sauerklee / Früchtebrot-Bruschetta / Tomaten-Dashi

## SÜSSER AUSKLANG

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend:

*Stefan, Matthis, Alissa, Fabian K.,  
Fabian F., Nike, Joris & Andy*

Unsere Empfehlungen haben wir für Sie gekennzeichnet:

4-Gang Menü  // 6-Gang Menü 

8-Gang Menü: 129,- // 6-Gang Menü: 99,- // 4-Gang Menü: 74,-

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

*Herzlich Willkommen in der Lindenstube,*

wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.  
Seit 36 Jahren führen wir die Linde mit Herzblut & Leidenschaft.  
Genießen Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit anspruchsvollen  
& kreativen Gerichten in eleganter Atmosphäre.

Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!

## VEGETARISCH

### KLEINE EINSTIMMUNG

**Kohlrabi-Cannelloni** <sup>B, D, F, G, O</sup>  

Erbsen Radieschensalat / Rote Bete-Erde / Koriander / Joghurt

**Ceviche von der Honigmelone** <sup>A, G, L, M</sup>


Karotte / Lauch / Pflaume / eingelegte Schalotten

**Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfüllung** <sup>A, C, G, L</sup> 

Pfirsich / Pastinakenpüree / Pumpernickel / Sauerampfer-Buttermilch

**Blutorangen-Sorbet** <sup>G</sup> 

prickelnde Stachelbeeren / Mandelcreme / Fingerlimetten / Rosmarin

**pochierter Sellerie** <sup>C, F, G, L, O</sup>  

Chili-Kaffee-Mantel / Edamame / Himbeere / Beurre Blanc

**geschmorte Aubergine** <sup>A, F, G, L, O</sup>  

Kartoffel-Baumkuchen / Urkarotten-Püree / Brokkoli  
Polenta / fermentierte Knoblauch-Jus

**“Meer” Süßes** <sup>A, C, G, T</sup>  

Kaffee / Lavendel / Pistazien / weiße Schokolade / Himbeere

**geeister Blauschimmelkäse** <sup>A, G, H, O</sup>

Sauerklee / Früchtebrot-Bruschetta / Tomaten-Dashi

## SÜSSER AUSKLANG

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend:

*Stefan, Matthis, Alissa, Fabian K.,  
Fabian F., Nike, Joris & Andy*

Unsere Empfehlungen haben wir für Sie gekennzeichnet:

4-Gang Menü  // 6-Gang Menü 

8-Gang Menü: 129,- // 6-Gang Menü: 99,- // 4-Gang Menü: 74,-

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

# Getränkempfehlung

## Aperitif

<b>Deutz brut Rosé</b> Deutz Champagne Ay // Champagne	0,1l	17,50 Euro
<b>Sherry Fino</b> Delgado Zuleta Jerez // Andalusien	5 cl	6,50 Euro
<b>Sloe Groni</b> Bootsmann Gin // Campari // Vermouth	0,2l	11,50 Euro

## Weinbegleitung

4 Weine zum 4-Gang Menü	45,00 Euro
5 Weine zum 6-Gang Menü	65,00 Euro
7 Weine zum 8-Gang Menü	85,00 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.