

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 ^{B, D, F, G, O}  

Erbsen Radieschensalat / Rote Bete-Erde / Koriander / Joghurt

Ceviche von der Gelbschwanzmakrele ^{A, D, G, L, M}

Karotten / Lauch / Pflaume / eingelegte Schalotten

Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfüllung ^{A, C, G, L} 

Pfirsich / Pastinakenpüree / Pumpernickel / Sauerampfer-Buttermilch

Blutorangen-Sorbet ^G 

prickelnde Stachelbeeren / Mandelcreme / Fingerlimetten / Rosmarin

pochierter Kabeljau ^{C, D, F, G, L, O}  

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

Filet vom Niederrhein Rind ^{A, F, G, L, O}  

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

„Meer“ Süßes ^{A, C, G, 11}  

Kaffee / Lavendel / Pistazien / weiße Schokolade / Himbeere

geeister Blauschimmelkäse ^{A, G, H, O}

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 ^{B, D, F, G, O}  

Erbsen Radieschensalat / Rote Bete-Erde / Koriander / Joghurt

Ceviche von der Honigmelone ^{A, G, L, M}

Karotte / Lauch / Pflaume / eingelegte Schalotten

Schlutzkrapfen mit Pfifferlingfüllung ^{A, C, G, L} 

Pfirsich / Pastinakenpüree / Pumpernickel / Sauerampfer-Buttermilch

Blutorangen-Sorbet ^G 

prickelnde Stachelbeeren / Mandelcreme / Fingerlimetten / Rosmarin

pochierter Sellerie ^{C, F, G, L, O}  

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

geschmorte Aubergine ^{A, F, G, L, O}  

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

“Meer” Süßes ^{A, C, G, T1}  

Kaffee / Lavendel / Pistazien / weiße Schokolade / Himbeere

geeister Blauschimmelkäse ^{A, G, H, O}

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

Deutz brut Rosé Deutz Champagne Ay // Champagne	0,1l	17,50 Euro
Sherry Fino Delgado Zuleta Jerez // Andalusien	5 cl	6,50 Euro
Sloe Groni 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.