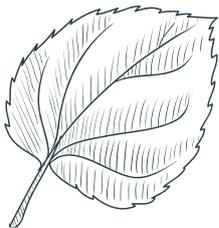
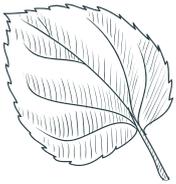


Lindenstube



Menü

KLEINE EINSTIMMUNG

GEFLÄMMTE NORDKAP-MAKRELE ^{D, G, O}
Mandarinensud / Karottencreme / Ossetra Kaviar



GETRÜFFELTER WINTERSPARGEL ^{A, G, H, O}
marinierter Blumenkohl / Walnuss / Herbstrüffel



TORTELLONI VON SALSICCIA UND FENCHEL ^{A, G, C, O, 13}
Pecorino Sauce / Kirschtomate / Ricotta / Salbeiöl



LACKIERTER KAISERGRANAT (AUFPREIS 8 €) ^{B, D, G, O}
Krustentierschaum / Estragongel /
Zitronen- Perlgraupenrisotto

ESSENZ VOM WESELER FELDKÜRBIS ^{A, C, G, F, L, O, P}
Semmelschnitte / Portweinzwiebel / Shisoöl



ZWEIERLEI VOM DÄMMERWALDER REH ^{A, C, H, L, P, O}
dunkle Schokoladen-Jus / Quittenpüree /
Pastinakenkuchen / gebackene Kartoffel



GANACHE VON DER TONKABOHN ^{A, G, M, H, 11}
Blutorangengel / Sesam-Crumble / Kaffeeis



SOUFFLIERTER BRIE DE MEAUX ^G
eingekochte Preiselbeeren / Kerbelstaub

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 ^{G,O}
Mandarinensud / Karottencreme / veganer Kaviar



GETRÜFFELTER WINTERSPARGEL ^{A,G,H,O}
marinierter Blumenkohl / Walnuss / Herbsttrüffel



TORTELLONI VON FENCHEL UND TOMATE ^{A,G,C,O}
Pecorino Sauce / Kirschtomate / Ricotta / Salbeiöl



ZITRONEN PERLGRAUPENRISOTTO ^{G,O}
Beurre Blanc / Feige / Estragongel

ESSENZ VOM WESELER FELDKÜRBIS ^{A,C,G,F,L,O,P}
Semmelschnitte / Portweinzwiebel / Shisoöl



ZWEIERLEI VON DER KNOLLE ^{A,C,H,L,P,O}
dunkle Schokoladen-Jus / Quittenpüree /
Pastinakenkuchen / gebackene Kartoffel



GANACHE VON DER TONKA BOHNE ^{A,G,M,H,11}
Blutorangengel / Sesam-Crumble / Kaffeeeis



SOUFFLIERTER BRIE DE MEAUX ^G
eingekochte Preiselbeeren / Kerbelstaub

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

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