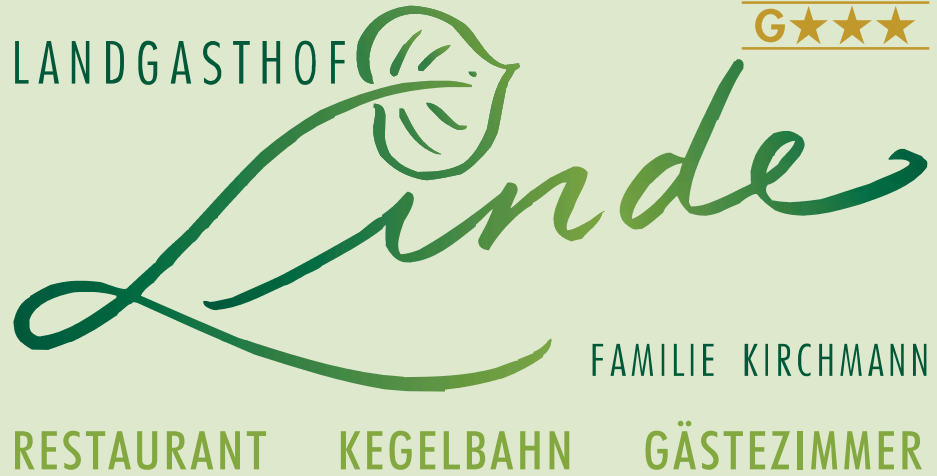


SPEISEKARTE



Herzlich Willkommen im Landgasthof Linde.

Unser traditioneller Betrieb wird bereits in der 4. Generation geführt.

In der Küche kocht der Chef noch selbst.
Eine gehobene, gut bürgerliche Küche, in der frische Produkte lecker zubereitet werden.

Wir wünschen einen angenehmen Aufenthalt und einen guten Appetit.

Ihre *Familie Kirchmann*



DAS GEHT JA GUT LOS... LECKERE VORSPEISEN

**Geschmolzener Ziegenkäse / Mango-Paprika-Chutney 9,90
mit Sonnenblumenkernen, Steakpfeffer und Gemüsechips**
Gratinated goat cheese / paprika-mango-chutney / sunflower seeds

**Mozzarella 2.0: Lauwarme Mozzarella Kugel auf kleiner
Tomaten-Pizza mit hausgemachtem Pesto 8,90**
Lukewarm mozzarella / small tomatoes pizza / homemade pesto

Gegrillte Riesengarnelen auf pikantem Pfannengemüse 9,50
Grilled king prawns / spicy pan-fried vegetables

Lillet Wild Berry x
0,2l 5,20 €

Ramazotti Rosato Lemon L,C
0,2l 5,20 €

HAUSGEMACHTE SUPPEN

Pikante Knoblauchrahmsuppe mit Croutons 4,50
Savoury cream of garlic soup

Ein Teller Nudelsuppe mit Rindfleischwürfeln 4,50
Noodle soup with cubes of beef

FRISCHE REICHENAUER SALATE

Bunter Beilagensalat* 4,20

Side Salad

Fjord-Salat*

Bunte Salatplatte mit gegrilltem Lachsfilet 14,50

Mixed salad plate with grilled salmon fillet

Salatplatte halb & halb*

Bunte Salatplatte mit Wurstsalat und Brot 12,90

Mixed salad plate / sausage salad / bread

Feinschmecker Salat

Bunte Salatplatte mit gegrillter Maishähnchenbrust und marinierten Champignons 13,90

Colorful salad platter with grilled corn-fed chicken breast
and marinated mushrooms

Unsere Soßen sind alle
selbstgemacht!

Probieren und genießen ...

Werden Sie
Linden-Stammkunde



Anmeldung über QR-Code

MAL OHNE FLEISCH

Herzhafte Käsespätzle mit Schmorzwiebeln und buntem Salatteller 14,90

Hearty cheese spaetzle with braised onions and a colorful salad plate

Gegrillte Paprika auf Mangoreis mit buntem Gemüse, Erbsenpüree, Getrockneteten Kirschtomaten und Curryrahmsoße 14,90

Grilled peppers on mango rice with mixed vegetables, pea puree, sundried cherry tomatoes and curry sauce

Zarter Blattspinat mit buntem Gemüse, Hollandaise, Kartoffelgnocci und Nussbutter 14,90

Tender leaf spinach with colorful vegetables, hollandaise, potato gnocci and nut butter

FISCH

Gegrilltes Lachsfilet mit buntem Gemüse, Dill-Sauerrahmsoße und Drillingskartoffeln 20,90

Grilled salmon fillet with mixed vegetables, dill sour cream sauce and triplet potatoes

UNSERE EMPFEHLUNG

Kressbronner Berghalde (Bodensee)
Müller Thurgau, Qualitätswein, trocken 5

0,25 l 5,20 €

HAUPTGERICHTE

Maultaschen a la chef:

Gerollte Maultaschen mit Emmentaler-Käse überbacken, marinierten Champignons, feiner Rahmsoße und buntem Salatteller 16,50

Rolled dumplings baked with Emmental cheese, marinated mushrooms, fine cream sauce and a colorful salad

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Wacholderschinken

und Bergkäse gefüllt, buntes Gemüse und pommes frites ^{A, B, C, D} 17,90

Cordon bleu from pork loin filled with juniper ham and mountain cheese, colorful vegetables and french fries

Gegrillte Maishähnchenbrust auf Mangoreis, Grillgemüse und unserer Curryrahmsoße 16,90

Grilled corn-fed chicken breast on mango rice, grilled vegetables and curry cream sauce

HIERZU PASST ...

Leibinger Edel-Pils

0,3l 3,10 €

DER LINDEN-TIP!

Schwabenteller:

Schweinemedallions auf herzhafte Käsespätzle mit Maultasche, Schmorzwiebeln, buntem Gemüse, marinierten Champignons und feiner Rahmsoße 19,50

pork filet with cheese spaetzle with swabian ravioli, braised onions, mixed vegetables, marinated mushrooms, and a fine cream sauce

ODER AUCH ...

Leibinger Spezial

0,5l 3,90 €

SAFTIGE STEAKS VOM GRILL / MITTWOCHS MIT ZUSÄTZLICHEM SALAT

Zartes Rumpsteak mit Jochen´s Steakpfeffer, feiner Rahmsöße, buntem Gemüse und Kartoffelgratin 24,90

Tender rump steak with steak pepper, fine cream sauce, colorful vegetables and French fries

Zarter Zwiebelrostbraten mit Schmorzwiebeln, Bratensoße und Bratkartoffeln 23,90

Rump steak with braised onions and fried potatoes

Rosa gegrilltes Rinderfilet mit hausgemachter Kräuterbutter, buntem Gemüse und Pommes frites 27,90

Grilled fillet of beef with homemade herb butter, mixed vegetables and French fries

Das Steak für Kenner:

US-Nebraska Striploin Rumpsteak (300g) mit dem typischen Fettrand auf Pfannengemüse mit Kräuterbutter, dazu Pommes frites 32,00

US-Nebraska striploin rump steak (300g) with the typical fat rim on stir-fried vegetables, served with herb butter french fries

GENIESSEN SIE DAZU

Hagnauer Sonnenufer,
Spätburgunder (Bodensee), trocken s

0,25 l 5,90 €

Seeperle, Grauburgunder
(Bodensee) Qualitätswein, trocken s

0,25 l 5,40 €

KLEINE GERICHTE UND VESPER

Hausgemachte Tellersulz mit Brot (nur im Sommer) 6,90

Plate brawn (only in the summer time) with bread

Tellersulz mit Bratkartoffeln (nur im Sommer) 9,90

Plate brawn (only in the summer time) with bread / fried potatoes

Pikanter Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebelringen und Brot 9,20

Cold cuts salad / bread

Schweizer Wurstsalat mit Essiggurken, Zwiebelringen und Brot 9,90

Cold cuts salad / cheese / bread

Saurer Käse: Limburger Käse, sauer angemacht mit Brot 9,90

Sour cheese: Limburg cheese, sourly dressed with bread

Pikanter Toast ^{A, B, C, D}

Schinken, Tomate, Champignons und Schmorzwiebeln auf Toast mit Gouda und Camembert überbacken 9,90

Ham, tomato, mushrooms and braised onions / toast / Gouda / Camembert

ZUM DESSERT

Himbeercup

1 Kugel Vanilleis mit heißen Himbeeren und Sahne 3,90

1 scoop of vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

Herrenbecher

3 Kugeln Walnußeis mit Eierlikör und Sahne 6,50

Walnut ice cream with eggnog and whipped cream

Panna Cotta

**Feine Vanille-Sahnecreme verfeinert mit Belgischer Weißer Schokolade,
Sauerkirschragout und Schlagsahne 5,90**

Panna Cotta: Fine vanilla cream flavored with Belgian white chocolate,
sour cherry ragout and whipped cream

**Lauwarmes Schokoküchle mit flüssigem Kern, dazu 1 Kugel Vanilleis
und Sauerkirschragout 6,90**

Lukewarm chocolate cake with a liquid core, plus 1 scoop of vanilla ice cream and sour cherry ragout

Hausgemachter Pfannkuchen mit Sauerkirschragout, Vanilleis und Sahne 6,90

Homemade pancakes with sour cherry ragout, vanilla ice cream and whipped cream

GENIESSEN SIE NOCH
EINEN ESPRESSO K 2,20 €