

Hotel  *Linde*



Speisekarte

- Herbst 2011 -





Suppen

Flädlesuppe	€	4,50
<i>Das Original der schwäbischen Küche</i>		
Kartoffelschaumsuppe mit gebratenen Champignons	€	4,50
<i>Der Klassiker unseres Hauses</i>		
Zitronencremesuppe mit Ingwer und Curry	€	4,90
<i>Ein Hauch Schärfe aus Fernost</i>		

Salate

Kleiner gemischter Salat der Saison	€	4,70
Großer gemischter Salat mit Putenbruststreifen	€	8,90
Großer gemischter Salat mit Zanderfilet	€	10,90

Zu allen Salaten können Sie auch das Dressing à part bekommen

Vorspeisen

Strudel mit mediterranem Gemüse und pikanter Tomatensauce	€	6,90
<i>das sollten Sie probieren</i>		
Hausgebeizter Graved Lachs mit Honig-Dill-Senf-Dressing	€	8,90
<i>der Klassiker aus dem Norden</i>		
Carpaccio vom Rind mit Balsamico-Essig und Parmesan	€	11,90
<i>der Klassiker aus dem Süden</i>		



Hauptgerichte

Nach guter alter Tradition

Spiegeleier mit Bratkartoffeln und Spinat € 9,90

Da werden Kindheitserinnerungen wach

Hausgemachte Maultaschen mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ^{2,3,4} € 10,90

Sie dürfen natürlich auch bei uns nicht fehlen

Hackfleischsteak mit Erbsen und Bratkartoffeln ^{2,3,4} € 12,90

Dazu eine fein abgeschmeckte Rotweinsauce

Sauerbraten mit Kartoffelklößchen und Rotkohl ² € 16,90

In vielen Ländern zu Hause - Unverwechselbar im Geschmack

Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelklößchen und Rotkohl ² € 16,90

Ein klassisches Sonntagsgericht

Zwiebelrostbraten mit Röstzwiebeln und hausgemachten Spätzle € 18,90

Das schwäbische Sonntagsessen genießen Sie am Besten mit einem Viertel Rotwein

"Lindenpfännle" mit gebratenen Schweinemedallions € 19,90

An einer Pilzrahmsauce, dazu Käsespätzle und eine Maultasche

Vom Rind und Kalb

Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 18,90

Traditionell mit Kalbsfleisch zubereitet

Cordon Bleu vom Kalbsrücken mit Pommes frites ^{2,3,4} € 19,90

Mit Käse und Schinken gefüllte Spezialität

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Pommes frites **200 g** € 21,90

250 g € 24,90

Diese Steaks bekommen Sie auch als "scharfe" Variante (Pfeffersteak)



vom Schwein

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites € 13,90

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle € 15,50
An einer Pilz-Sahne-Sauce

Schnitzel "Holzfäller Art" mit Speck und Röstzwiebeln, dazu Pommes frites € 15,50

Lendenspieß mit Zwiebeln und Speck an einer Paprika-Tomaten-Chili-Sauce € 19,90
Dazu leckere Bratkartoffeln - wir flambieren den Spieß am Tisch vor Ihren Augen

vom Geflügel

Ragout von der Pute mit Currygemüse und Reis € 13,90
Eine Geschmacksreise nach Indien

Gebrautes Putenbruststeak mit Tagliatelle € 14,50
Mit Champignons

vom Fisch

Kross gebratener Zander mit Reis € 17,50
Dazu eine leichte Weißweinsauce

vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln ³ € 8,90
Einfach und dennoch genial schwäbisch

Kartoffelklößchen mit frischem Gemüse und Weißweinsauce € 9,50
Der Klassiker unter den vegetarischen Gerichten

Tagliatelle mit Champignons und Weißweinsauce € 9,90
Mediterraner Schwarzwald auf Ihrem Teller



Dessert

Hausgemachte Apfelküchle auf Vanillesauce	€	4,90
<i>Ein regionaler Klassiker</i>		
Hausdessert nach Wahl des Küchenchefs	€	5,90
<i>Lassen Sie sich von unserer Kreativität überraschen</i>		
Crepe Suzette an saisonalem Kompott mit Vanilleeis	€	7,50
<i>...am Tisch mit Grand Marnier flambiert</i>		

Vesper

ab 17.30 Uhr

Wurstsalat mit Brot ^{2,3,4}	€	7,90
<i>Original mit Zwiebeln, deftig und gut</i>		
Badischer Wurstsalat mit Brot ^{2,3,4}	€	8,90
<i>Der Klassiker mit Käse</i>		
Linsen mit Spätzle und einem paar Wienerle	€	8,90
<i>So isst man Linsen im Süden</i>		
Schwarzwälder Schinkenbrett mit Kirschwasser, Butter und Brot	€	9,90
<i>Typischer kann der Schwarzwald nicht sein</i>		
Käsebrett mit verschiedenen Käsesorten, Feigensenf, Walnüssen und Brot	€	9,90
<i>Dazu ein Gläschen Gewürztraminer Auslese</i>		

Liste der Zusatzstoffe

1. „mit Farbstoff“, 2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, 3. „mit Antioxidationsmittel“, 4. „mit Geschmacksverstärker“,
5. „geschwefelt“, 6. „geschwärzt“, 7. „gewachst“, 8. „mit Phosphat“, 9. „mit Süßungsmittel“, 10. „enthält eine Phenylalanin-Quelle“