# MENÜ

Zu den Drei Linden
RESTAURANT & HOTEL

## **SUPPEN**

#### RINDERKRAFTBRÜHE

MIT GEMÜSEEINLAGE € 4,00

#### FRUCHTIGE TOMATENSUPPE

MIT FRISCHEM BASILIKUM & HAUSGEMACHTEN CROÛTONS VEGETARISCH € 5,90

#### **FEINE MARONENSUPPE**

MIT CRÉME FRAÎCHE VEGETARISCH € 6,20

## VORSPEISEN

#### **HAUSGEMACHTE RAVIOLI**

MIT PANHASFÜLLUNG UND RÖSTZWIEBELN € 11,50

#### **RAVIOLI GEFÜLLT**

MIT PECORINO & FEIGE AUF WILDKRÄUTERSALAT IN EINEM FRUCHTIGEN DRESSING UND GERÖSTETEN WALNÜSSEN VEGETARISCH € 14,90

## **SALATE**

#### DER KLEINE GRÜNE

KLEINER BEILAGENSALAT MIT JOGHURTDRESSING € 3,00

#### **WILDKRÄUTERSALAT**

MIT EINEM FEINEN HIMBEERDRESSING UND ÜBERBACKENEM ZIEGENKÄSE MIT THYMIAN & BIO HONIG VEGETARISCH € 13,90

#### **WINTERLICHER SALAT**

KNACKIGER FELDSALAT
MIT ÄPFELN, GERÖSTETEN
WALNÜSSEN,
CROÛTONS & BACON
IN HAUSGEMACHTEN HONIG SENF
DRESSING
€ 13,90

## **BURGER**

#### **DER WINTER BURGER**

ANGUS BEEF MIT ROTKOHL, CAMEMBERT
PREISELBEEREN, POMMES FRITES
& BEILAGENSALAT  $\in$  13,40

#### **VEGAN CHICKEN BURGER**

MIT ROTEN ZWIEBELN,
VEGANER REMOULADE & KÄSE
SÜßKARTOFFELPOMMES
& BEILAGENSALAT
VEGAN
€ 13,20

# AUS DEM WOK

#### **THAI CURRY**

HÄHNCHENBRUSTFILET MIT PAPRIKA, PAK CHOI, ZWIEBELN, IN EINER KOKOS-ERDNUSSSAUCE DAZU REICHEN WIR BASMATIREIS € 13,40

#### **VEGANES CURRY**

MIT MÖHREN, PAK CHOI, BROKKOLI, ZWIEBELN, KAFFIR-LIMETTENBLÄTTER IN EINER PIKANTEN ZITRONENGRASSAUCE DAZU REICHEN WIR BASMATIREIS € 13,40

## **NUDELN**

#### **SPAGHETTI AGLIO E OLIO**

MIT GAMBAS DAZU REICHEN WIR OFENFRISCHES BAGUETTE € 15,70

## TAGLIATELLE WIE VON "DER NONNA"

MIT GESCHMORTEM
RINDERRAGOUT IN
TOMATENSAUCE
DAZU REICHEN WIR EINEN
KLEINEN BEILAGENSALAT
€ 15,90

## **FISCH**

#### PANIERTER KABELJAU

MIT REMOULADE, MIT PETERSILIENKARTOFFELN UND NORDISCHEM GURKENSALAT € 16,80

# DHÜNNER FORELLE "MÜLLERIN ART"

DAZU SERVIEREN WIR EINEN
BEILAGENSALAT MIT JOGHURTDRESSING
UND
DHÜNNER
PETERSILIENKARTOFFELN
€ 18,90

## **GÄNSE**

#### **GÄNSEKEULE**

MIT ROTKOHL SELBSTEMACHTEN KLÖßEN UND BRAT-APFEL € 29,50

#### **GÄNSEBRUST**

MIT ROTKOHL, SELBSTGEMACHTEN KLÖßEN UND BRAT-APFEL € 31,50



#### **CORODON BLEU VOM KALB**

GEFÜLLT MIT HERZHAFTEM SCHINKEN UND KÄSE DAZU REICHEN WIR SAISONALES MARKTGEMÜSE & POMMES FRITES € 22,90

#### WIENER SCHNITZEL

PANIERTES KALBSCHNITZEL
MIT POMMES FRITES UND
PREISELBEEREN
€ 19,80

#### **RINDERBÄCKCHEN**

VOM IRISCHEN RIND
IN ROSMARINJUS, GEMÜSE VOM MARKT
UND KARTOFFELGRATIN

€ 18,80

#### SUSLÄNDER SCHNITZEL "FÖRSTERIN ART"

2 KLEINE PANIERTE "SUSLÄNDER" SCHWEINESCHNITZEL IN EINER PILZRAHMSAUCE UND POMMES FRITES € 14,90

#### GUTER GESCHMACK UND GUTES GEWISSEN

ALLE SUSLÄNDER HÖFE SIND QS-ZER-TIFIZIERT UND ERFÜLLEN DIE KRITERIEN DER INIATIVE TIERWOHL. SIE TRAGEN DAS GÜTEZEICHEN SCHLESWIG-HOL-STEIN UND SIND MITGLIED IM VEREIN FEINHEIMISCH.

## **FLEISCH**

#### FAIRMAST HÄHNCHENBRUSTFILET

MIT HAUSEIGENER PANADE,
DAZU GEBACKENE KARTOFFELECKEN
MIT SRIRACHA-MAYO UND
SAISONALEM MARKTGEMÜSE
€ 15,90

#### KURZE WEGE UND HEIMISCHE HÖFE

FAIRMAST IST EIN PROGRAMM VON UND
FÜR LANDWIRTE
AUS DEUTSCHLAND.
FUTTER AUS DER REGION IST FÜR DIE
FAIRMAST BETRIEBE EIN
WICHTIGES THEMA UND
WIRD IMMER
WIEDER KONTROLLIERT.
KEINE KÜKENSELEKTION, KEIN
GENETISCH VERÄNDERTES
FUTTER, SONDERN WERTVOLLES GETREIDE AUS HEIMISCHEN
ANBAU:
DIE FAIRMAST- IDEE SETZT

KONSEQUENT AUF QUALITÄT UND NACHHALTIGKEIT

### **STEAK**

## ARGENTINISCHES RUMSTEAK MIT POMMES FRITES

UND HAUSGEMACHTER KRÄUTERBUTTER

200 GR € 19,30

250 GR € 22,80

300 GR € 25,90

#### **RINDERFILETSTEAK 200 GR**

MIT PFEFFERSAUCE, FRISCHEM MARKTGEMÜSE UND BERGISCHEN BRATKAROFFELN € 22,80

# DESSERTS UND EIS

**IM WECKGLAS SERVIERT** 

DUNKLE MOUSSE AU CHOCOLAT € 2,00

> CREME BRÛLÉE MIT TONKABOHNE € 2,00

PANNA COTTA
MIT WALDBEER RAGOUT
€ 2,00

TIRAMISU € 2,00

**EIS 1 KUGEL**VANILLE, SCHOKOLADE,
HASELNUSS, WALNUSS
€ 1,50

# SEKT UND PROSECCO

**2019 RIESLING WINZERSEKT** 

BRUT, WILTINGER SCHWARZBERG, SAAR, WEINGUT MAXIMINERHOF KIRCHEN-FABER

0,1 L 0,75 L € 3,50 € 25,00

2012 SAAR SECCO "FRITZI"

0,1 L 0,75 L € 3,00 € 18,00

MIONETTO PROSECCO PRESTIGE

EXTRA DRY, ITALIEN 0,75 L € 32,00

## OFFENE WEIßWEINE

#### WEIßWEINSCHORLE

0,25 L € 4,50

#### 2020 WILTINGER SCHARZBERG

GRAUER BURGUNDER, TROCKEN SAAR, WEINGUT KIRCHEN-FARBER

0,2 L 0,75 L € 5,80 € 20,50

#### 2020 WILTINGER SCHWARZBERG

WEIßBURGUNDER, TROCKEN, SAAR, WEINGUT KIRCHEN-FARBER

0,2 L 0,75 L € 5,80 € 20,50

#### 2019 "ALTE REBEN"

RIESLING, TROCKEN SAAR, WEINGUT KIRCHEN-FABER

0,2 L 0,75 L € 5,80 € 20,50

## OFFENE WEIßWEINE

#### **2020 SAAR RIESLING**

RIESLING FEINHERB SAAR, WEINGUT KIRCHEN-FABER

0,2 L 0,75 L € 5,80 € 20,50

#### **ASIOTUS**

CHARDONNAY, SAUVIGNON BLANC, HALBTROCKEN, ITALIEN

0,2 L 0,75 L € 5,80 € 20,50

# OFFENE WEIßWEINE

#### **EINBLICK NO. 1 RIESLING 2018**

SPRITZIG, HARMONISCH -UNKOMPLIZIERT. AUS DEN WEINBERGEN RINGS UM LEIWEN SOLL ER JAHR FÜR JAHR EINBLICK IN DIE HEITERE, UNBESCHWERTE SEITE DES MOSEL-RIESLINGS SCHENKEN. MOSEL, WEINGUT NICK KÖWERICH

0,2 L 0,75 L € 5,00 € 22,50

#### **SCHEUREBE FEINHERB 2018**

EINE ELEGANTE, MINERALISCHE UND SAFTIGE SCHEUREBE MIT WEICHER SÄURE UND SPANNENDER AROMATIK NAHE, WEINGUT TOBIAS RICKES

0,2 L 0,75 L € 5,90 € 23,00

#### **PINOT GRIGIO 15**

ALTO ADIGE CASTELFEDER
STROHGELBE FARBE,
DICHTES AUSGEPRÄGTES
SORTENBUKETT NACH BIRNEN UND
REIFEN ÄPFELN. DER VOLLE,
HARMONISCHE KÖRPER
UNTERSTREICHT SEINEN
TROCKENEN, VOLLMUNDIGEN G
ESCHMACK UND SEINEN
WEICHEN UND RUNDEN ABGANG.
ITALIEN, WEINGUT CASTELFEDER

0,2 L 0,75 L € 5,70 € 21,00

## OFFENE ROSÉWEINE

#### 2019 OBEREMMELER ROSENBERG

DORNFELDER ROSÉ, TROCKEN SAAR, WEINGUT KIRCHEN-FABER

0,2 L 0,75 L € 5,50 € 20,00

#### 2019 NIEDERMENNIGER HERRENBERG

SPÄTBURGUNDER ROSÉ, HALBTROCKEN SAAR, WEINGUT KIRCHEN-FARBER

0,2 L 0,75 L € 5,50 € 20,00

# OFFENE ROTWEINE

#### **ASIOTUS**

CABERNET, MERLOT, SHIRAZ,
HALBTROCKEN
ER WURDE DER WALDOHREULE
(ASIO OTUS) GEWIDMET. DIE NASE DER
CUVÉE VERZÜCKT MIT DICHTEN
FRUCHTNOTEN NACH JOHANNISBEEREN, REIFEN BROMBEEREN,
TROCKENPFLAUME UND WEITEREM
DUNKLEN OBST. ERDIGE NUANCEN,
ETWAS VANILLE UND ZIMT, BALSAMISCHE NOTEN UND ZEDERNHOLZ
VERVOLLKOMMEN DAS BUKETT.
SIZILIEN, ITALIEN

0,25 L 0,75 L € 6,90 € 20,00

## OFFENE ROTWEINE

#### **BENJAMIN MALBEC 2017**

VIOLETT ROTE FARBE, HELL UND LEB-HAFT. MIT FRISCHEN, FRUCHTIGEN ARO-MEN VON PFLAUME UND KIRSCHE. WEINGUT NETO SENETINER, MENDOZA, ARGENTINIEN

> 0,2 L € 5,00

#### **BLACKCABRA MERLOT 2018**

INTENSIVE, ROTE FARBE. IN DER NASE WERDEN AROMEN VON MARMELADE UND GLASIERTEN OBST WAHRGENOMMEN. EIN WEICHER UND AUSGEGLICHENER WEIN MIT LANGEM FINALE IM MUND. TROCKEN.

BODEGA TAPIZ, MENDOZA,

ARGENTINIEN 0,2 L

0,2 L € 5,00

# OFFENE ROTWEINE

#### NIETO SENETINER MALBEC P. VERDOT 2016

INTENSIVER GESCHMACK VON SCHWARZEN BEEREN, BODEGA NIETO SENETINER, MENDOZA ARGENTINIEN 0,2 L

€ 6,00

#### **DON NICANOR MALBEC 2016**

TIEFROTE FARBE MIT DEUTLICH VIOLET-TEN UND BLAUEN NUANCEN. DIE NASE PRÄSENTIERT INTENSIVE AROMEN VON PFLAUMEN UND CASSIS MIT DEZENTEN VANILLENOTEN. AM GAUMEN IST ER ELEGANT, FRISCH UND ZART. BODEGA NIETO SENETINER

0,2 L € 6,00

# OFFENE ROTWEINE

#### **DON NICANOR BLEND 2015**

KRAFTVOLLER, VIOLETTER ROTWEIN,
TYPISCH FÜR MALBEC. NOTEN VON ROTEN UND SCHARZEN FRÜCHTEN, MINZE,
VANILLE UND GEWÜRZEN. AM GAUMEN
PRÄSENTIERT ER EINE GROßE
PERSÖNLICHKEIT, EIN GUTER KÖRPER,
HARMONISCH UND SINNLICH.
BODEGA NEITO SENETINER
0,2 L
€ 6,00

#### **BARREL SELECT 2016**

INTENSIVE VIOLETTE, ROTE FARBE, DIE SICH IN BLAU VERWANDELT. IN DER NASE AROMEN VON SAUER-ROTEN FRÜCHTEN UND MINERALISCHEN NOTEN, EINGEBUNDEN IN EINEM DEZENTEN HOLZANTEIL. AM GAUMEN PRÄSENTIERT ER SICH GUT MIT SEIDIGEN TANINEN UND EINEM ANHALTENDEN, AUSGEWOGENEN ABGANG.

BODEGA DON NICANOR

0,2 L € 7,00

## BIER VOM FASS

#### FRÜH KÖLSCH

0,2 L 0,3 L € 2,00 € 3,00

#### KÖNIG PILSENER

0,2 L 0,3 L € 2,00 € 3,00

#### **BERGISCHES LANDBIER**

0,3 L € 3,80

#### **ALSTER / RADLER**

0,3 L € 2,70

# BIER AUS DER FLASCHE

#### **BENEDIKTINER WEIZENBIER**

NATÜRTRÜB 0,5 L € 4,50

#### KÖNIG PILSENER ALKOHOLFREI

0,33 L € 3,70

#### VITA MALZBIER ALKOHOLFREI

0,33 L € 3,50

## BENEDIKTINER WEIZENBIER ALKOHOLFREI

0,5 L € 4,50

#### SPORTSFREUND ALKOHOLFREI

0,33 L € 3,70

## **APERITIF**

#### **SHERRY**

LUSTAU, JEREZ DE LA FRONTERA, SPANIEN, FINO MEDIUM, CREAM € 4,00

#### HUGO

PROSECCO, HOLUNDERBLÜTENSIRUP, LIMETTE, FRISCHE MINZE € 6,80

#### **APEROL SPRITZ**

PROSECCO, APEROL, SODA, ORANGE € 6,80

#### **MOSKAU MULE**

VODKA, GINGER BEER, LIMETTE € 7,80

#### **CAMPARI ORANGE**

CRANBERRYSIRUP, CAMPARI, PROSECCO, FRISCHE MINZE € 6,80



#### **GIN MARIE**

IN DER NASE VEREINT SICH
WACHOLDER MIT ERFRISCHENDEN
NUANCEN VON ZITRUSFRÜCHTEN UND
KRÄUTRIGEN NOTEN VON THYMIAN. AM
WEICHEN UND AROMATISCHEN
GAUMEN TREFFEN DIE EINZELNEN
AROMEN VON OLIVEN, BASILIKUM UND
THYMIAN AUF WACHOLDER UND
KORIANDER. DER LANGE, ABER LEICHTE
ABGANG WIRD SEHR BELEBEND VON
ZITRONENGRAS- UND LIMETTENBLATTNUANCEN GEPRÄGT
FEVER-TREE, TONIC WATER,
FRISCHER ROSMARIN
€ 8,50

#### **SIEGFRIED**

NASE: SANFTE ZITRUSNOTEN DER
POMERANZE WERDEN VON
NUANCEN VON THYMIAN,
KARDAMOM UND WACHOLDER BEGLEITET. GESCHMACK: DIE FRISCHE VON
LAVENDEL TRIFFT AUF WÜRZIG-ERDIGE
NOTEN VON INGWER, ANGELIKAWURZEL
UND LINDENBLÜTE. INTERNATIONAL
AUSGEZEICHNET.
FEVER-TREE, EIDERFLOWER
TONIC WATER,
ORANGEN/ZITRONENZESTE
€ 8,50

# ALLE DIE GIN LIEBEN

#### **HENDRICKS**

KEIN ANDERER GIN SCHMECKT WIE
HENDRICKS, DENN KEIN ANDERER GIN
WIRD WIE HENDRICKS HERGESTELLT.
DIE VERMÄHLUNG DER DICHTERISCH
ERHABENEN ROSE (DER BULGARISCHEN
ROSA DAMASCENA UM GENAU ZU SEIN)
MIT DER ABENTEUERLICH
ERFRISCHENDEN GURKE VERLEIHT DEM
GIN EINE EINZIGARTIGE MELODISCHE
NATUR
FEVER-TREE, INDIAN TONIC,
FRISCHE GURKE
€ 8,50

#### **ELEPHANT**

PREISGEKRÖNTER LONDON DRY GIN (45%), HANDGEFERTIGT UND DESTILLIERT IN DEUTSCHLAND. INSPIRIERT VON DER NATUR AFRIKAS. VEREINT 14 VERSCHIEDENE, HANDVERLESENE KRÄUTER, DIE DAS BESONDERE GESCHMACKSPROFIL BILDEN. KOMPLEXES, FRISCHES UND AUFFÄLLIG MILDES BOUQUET, SOWIE BLUMIGE, FRUCHTIGE UND WÜRZIGE AROMEN. 15% DES GEWINNS JEDER FLASCHE GEHEN AN AFRIKANISCHE STIFTUNGEN, DIE SICH FÜR DIE VOM AUSSTERBEN BEDROHTEN ELEFANTEN EINSETZEN.

FEVER-TREE, INDIAN TONIC ORANGEN/ZITRONENZESTE € 8,50

## **ALKOHOLFREI**

#### VIRGIN HUGO

SCHORLE UND SIRUP VON DER HOLUNDERBLÜTZE, FRISCHE MINZE € 4,70

#### GRANATAPFEL-BASILIKUM TONIC

TONIC, FRISCHER BASILIKUM € 4,60

#### **GRAPEFRUCHT ROSMARIN SPRITZ**

GRAPEFRUCHT, ROSMARIN, INGWER € 4,80

## **AQUAVIT**

#### LINIE AQUAVIT

2 CL € 4,00

#### AALBORG JUBILÄUMS AQUAVIT

2 CL € 4,00

#### **MALTESERKREUZ AQUAVIT**

2 CL € 3,30

# KORN UND LIKÖR

#### FÜRST BISMARCK KORNBRAND

2CL € 2,40

#### **COINTREU**

5 CL € 4,50

#### **BAILEYS**

5 CL € 4,00

#### **SAMBUCA MOLINARI**

5 CL € 4,70

# WHISKY, COGNAC UND RUM

#### **LAPHROIG 10 YEARS**

2CL € 10,00

#### **FADING HILL**

2 CL € 12,00

#### **VETERANO OSBORNE**

2 CL € 3,50

#### **HENNESSY VS**

2 CL € 4,50

#### **DON PAPA 40%**

2 CL € 6,00

# DEGISTIF

**THOMAS PRINZ JE 2 CL** 

**ZIRBE 40 % VOL.** € 6,00

**KIRSCHE 40 % VOL.** € 6,00

HOLUNDER 40 % VOL.  $\in$  6,00

**QUITTE 40 % VOL.** € 6,00

OBSTLER 40 % VOL. (AUCH AUS DEM HOLZFASS) € 6,00

ALTER BODENSEEAPFEL 41% VOL. € 6,00 **BIRKENHOF NISTERTAL JE 2 CL** 

ALTE WILLIAMSBIRNE 40 % VOL. € 6,00

ALTE HIMBEERE 40 % VOL. € 6,00

ALTE KIRSCHE 40 % VOL. € 6,00

ALTE QUETSCH 40 % VOL. € 6,00

**HASELNUSS 32 % VOL.** € 6,00

# BRAND UND KRÄUTER

JE 2 CL

GRAPPA DI BAROLO € 6,00

WEINTRESTER OBEREMMEL € 4,50

**RAMAZOTTI** € 2,40

**FERNET BRANCA** € 2,40

FERNET BRANCA MENTA € 2,40

**AVERNA** € 2,40

JÄGERMEISTER € 2,40

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

**PUREZZA FEINPERLEND** 

0,35 L 0,75 L € 3,20 € 5,90

**PUREZZA STILL** 

0,35 L 0,75 L € 3,20 € 5,90

COCA COLA LIGHT 0,3 L € 3,30

COCA COLA ZERO 0,3 L € 3,30

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

SCHORLEN JE 0,3 L

RHABARBERSCHORLE € 3,50

**APFELSCHORLE** € 3,50

**JOHANNISBEERSCHORLE** € 3,50

SINZIGER HOLUNDERSCHORLE € 3,50

JE 0,2 L

**TRAUBENSAFT VOM WINZER** € 2,70

**GRANINI ORANGENSAFT** € 2,50

SCHWEPPES BITTER LEMON € 2,90

SCHWEPPES TONIC WATER € 2,90

## HEIßGETRÄNKE

TASSE KAFFE CREMA

€ 2,60

**CAPPUCCINO** 

€ 3,20

**ESPRESSO** 

€ 2,30

**ESPRESSO MACCHIATO** 

€ 2,60

**DOPPELTER ESPRESSO** 

€ 4,40

**MILCHKAFFEE** 

€ 3,90

LATTE MACCHIATO

€ 3,50

**ENTKOFFEINIERTER KAFFEE** 

€ 2,60

**RONNEFELDT TEE** 

€ 3,00

HEIßER KAKAO MIT SAHNE

€ 3,50

KINDER SCHOKOLADENMILCH

MIT MILCHSCHAUM € 2,40

ZUR KALTEN JAHRESZEIT

GROG, GLÜHWEIN, APFELPUNSCH € 4,80