



## Unsere Apéritifempfehlung zur Speisekarte

Ana Famosa Bitter, Blaubeere, Rohrbacher Secco Glas 6 Euro  
Clementine, Rosmarin, Pfalzwasser, Soda (alkoholfrei) Glas 4,80 Euro

### Menü „Plant Based“ 36 Euro

#### „Vegi-Winter-Love“

Aprikosenfalafel auf Bete Hummus, Schwarzwurzelsuppe,  
Karottenlachs-Tartar mit Kokos-Meerrettich-Dipp und Barbecue Blumenkohl

\*\*\*

#### Knusprige Tofuschnitzel

hausgemachte Pommes Frites, hausgemachtes Ketchup & Salat

\*\*\*

#### Birnen-Kirsch-Crumble

Kokosparfait und Schokoladensauce

### Menü Omnivore 37 Euro

#### Dreierlei Crostini

mit gebackenem Schafskäse, mit Rote Bete Hummus  
und mit Räucherfisch-Salzzitronentartar

\*\*\*

#### Ganze gebratene Forelle

feines süß-saures Gemüse und Sesam-Gewürzkartoffeln

\*\*\*

#### Crème Brûlée

### Weinempfehlung zum Menü

2020er „Terra Fusca“ Sauvignon Blanc, Weingut Russbach, Rheinhessen  
0,2 l | 7,20 Euro / 0,5 l | 17,90 Euro / 0,75 l | 26,50 Euro



# Vorneweg

## **Dreierlei Crostini**

mit gebackenem Schafskäse, mit Rote Bete Hummus  
und mit Räucherfisch-Salzzitronentartar

9 Euro

## **Schwarzwurzelsuppe**<sup>vegan</sup>

mit Kräuteröl und gerösteten Cashews

7 Euro

## **Hausgemachte Samosas**<sup>vegetarisch</sup>

mit Süßkartoffel-Schafskäsefüllung und Mango-Curry-Dipp

9 Euro

## **„Vegi-Winter-Love“**<sup>vegan</sup>

Aprikosenfalafel auf Bete Hummus, Schwarzwurzelsuppe,  
Karottenlachs-Tartar mit Kokos-Meerrettich-Dipp und Barbecue Blumenkohl

12 Euro

## **Kleiner Wintersalat in Orangen-Rosmarin-Dressing**

mit veganem Bacon<sup>vegan</sup> oder mit Speck und spicy Croûtons

8 Euro



# Hauptsachen

## **Winterpasta**<sup>vegetarisch</sup>

Tagliatelle mit geschmolzenem Schafskäse,  
Mango-Safransauce und gebratenem Wirsing

17 Euro

## **Knusprige Tofuschnitzel**<sup>vegan</sup>

hausgemachte Pommes Frites, hausgemachtes Ketchup & Salat

18 Euro

## **Wirsingroulade mit einer Linsen-Curry-Gemüsefüllung**<sup>vegan</sup>

Süßkartoffelpüree und Guacamole

19 Euro

## **Ganze gebratene Forelle**

feines süß-saures Gemüse und Sesam-Gewürzkartoffeln

23 Euro

## **Wildschweingulasch**

Preiselbeeren, Wurzelgemüse und Tagliatelle

22 Euro

## **Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind in Kräuterkruste**

Rotweinjus, Grüne Bohnen und Kartoffelplätzchen

26 Euro



## Süßes & Herzhaftes Finale

### **Birnen-Kirsch-Crumble<sup>vegan</sup>**

Kokosparfait und Schokoladensauce  
9 Euro

### **Crème Brûlée**

8 Euro

### **Linde-Café Gourmand**

Mini-Crumble *oder* Crème Brûlée & Kugel Eis *oder* Sorbet nach Wahl  
Espresso & hausgemachte Schokocrossies  
9 Euro

### **Eis & Sorbets**

Je Kugel 2,50 Euro

### **Kleine Auswahl französischer Rohmilchkäse**

Hausgemachter Feigensenf und geröstete Walnüsse  
11 Euro

### Für unsere kleinen Gäste

Bandnudeln mit Rahmsauce 5 Euro

Pommes Frites mit Ketchup oder Mayo 3,50 Euro

Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Nudeln 8 Euro

Kugel Eis Deiner Wahl im Hörnchen 2,50