



Suppen

1. Niederrheinische Rindfleischsuppe mit Eierstich, Blumenkohl und Markklößchen 6,00 €
2. Tomatencremesüppchen 5,50 €

Vorspeisen

3. Bruschetta auf Tomatenbrot mit Ruccolasalat 8,50 €
4. Carpaccio vom marinierten Rinderfilet mit Rucola, Parmesan, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen 15,90 €

Salate


5. „Lindenhof's Salatteller“ mit Schweinefiletspitzen und gebratenen Champignons 15,50 €
6. Salat von Land und Meer gemischter Blattsalat mit Rinderfilet, gebratenen Gambas mit kleinen Röstinchen 17,90 €



Fleischgerichte

- | | |
|---|----------|
| Lindenhof Burger | 17,50 € |
| mit 200 g Rindfleisch oder Hähnchen, knackigen Salatblätter, Tomate, Gurke, Zwiebeln & Dressing , dazu wahlweise Pommes-Frites oder Wedges mit Kräuterquark | |
| · mit Bacon | + 1,00 € |
| · mit Cheddar Käse | + 1,00 € |
| 19. gebratene Hähnchenbrust an Estragon-Sahnesauce | 20,50 € |
| dazu Wildreis und gebratener Wirsing | |
| 20. Frische Kalbsleber „Berliner Art“ | 23,50 € |
| mit Kartoffelpüree, Zwiebeln und Apfel | |
| • auch als kleine Portion erhältlich für 18,50 € | |
| 21. „Holzfällerschnitzel“ | 19,50 € |
| Schweineschnitzel mit gebratenem Bacon, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes-Frites und einen gemischten Salat | |
| 22. Schnitzel „Art des Hauses“ | 19,50 € |
| Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce oder Paprikarahmsauce, dazu Pommes-Frites und einen gemischten Salat | |
| 23. Cordon-Bleu mit Sauce Hollandaise | 19,50 € |
| Schweineschnitzel gefüllt mit Käse und Schinken, dazu Pommes-Frites und einen gemischten Blattsalat | |
| 24. Medaillons aus dem Schweinefilet in Pilzrahm | 22,50 € |
| Schweinemedillons in Pilzrahm, dazu Kartoffelecken mit Kräuterrahm und einen gemischten Salat | |
| 25. Schweinefiletpfännchen Lindenhof | 24,50 € |
| mit Pfefferrahmsauce, Bohnen im Speckmantel und Röstkartoffeln | |
| 26. Grillteller „Lindenhof“ | 26,50 € |
| Roastbeef, Hähnchenbrustfilet, Schweinerückensteak und Medaillon vom Schwein mit Grillspeck, dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat | |
| 27. Argentinisches Roastbeef (220g) | 31,00 € |
| mit gebratenen Champignons, Pommes-Frites und einen gemischten Salat | |
| 28. Argentinisches Roastbeef mit Cognac-Pfeffersauce | 32,00 € |
| dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat | |

Vegetarisch

- | | |
|---|---|
| 30. Mediteranes Gemüsepfännchen mit Knoblauchbrot |  15,50 € |
| 31. Hausgemachte Kräutergnocchi auf Waldpilzrahm | 18,50 € |
| mit Rucola und Parmesan | |

Fischgerichte

- | | |
|---|---------|
| Lachs Burger | 18,50 € |
| mit gerilltem Lachsfilet, hausgemachter Remouladensauce
Tomate, Gurke, knackigem Salat, Rucola, dazu Wedges mit Kräuterquark | |
| 40. gegrilltes Lachsfilet im Baconmantel | 24,50 € |
| dazu Weißweinsauce, Grillgemüse und Bandnudeln | |
| 41. Zander auf der Haut gebraten an Zitronenschaum | 26,50 € |
| dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat | |
| 42. gebratenes Rotbarschfilet auf Wildreis an Dijon-Senf sauce | 26,50 € |
| mit einem gemischten Salat | |

Für unsere kleinen Gäste

- | | |
|--|---------|
| 50. „Piraten-Sticks“ | 7,50 € |
| Chicken Nuggets mit Pommes-Frites, dazu Majo und Ketschup | |
| 51. „Faxes Leibgericht“ | 9,50 € |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Buttergemüse und Pommes-Frites | |
| 52. Michis Wikinger-Schnitzel | 12,50 € |
| Lachsfilet mit Remouladensauce auf buntes Gemüse und Kartoffelkroketten | |
| „Wickies Beuteteller“ | 0,00 € |
| Ein leerer Teller mit Besteck zum Trommeln
(um bei Mama und Papa zu mopsen) | |

Dessert

- | | |
|------------------------------------|---------|
| 60. Unser Klassiker: Herrencreme | 5,50 € |
| 61. Warmer Schokoladenkuchen | 8,50 € |
| mit Himbeersauce und Cassisparfait | |
| 62. Lindenhof's Dessertkreation | 11,50 € |
| Trilogie aus hauseigenen Desserts | |

Eis-Variationen

Schauen Sie dazu
in unsere Eiskarte!



Aperitif

Sekt	Glas 0,1 l	3,50 €
Sekt alkoholfrei	Glas 0,1 l	3,50 €
Sekt alkoholfrei	Flasche	19,50 €
Sekt, halbtrocken	Flasche	21,50 €
Sekt-Orange	Glas 0,1 l	3,50 €
"Hugo" Prosecco mit Holunderlikör	Glas 0,1 l	4,50 €
Lillet Wild Berry	Glas 0,14 l	7,00 €
Aperol Sprizz	Glas 0,14 l	7,50 €

Rotwein

St. Laurent

Bechtheimer Hasensprung
Qualitätswein, trocken
2019er Rheinhessen

Karaffe 0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 20,50 €

Carbernet Dorsa

Westhofener Steingrube, Rotwein halbtrocken
2019er Rheinhessen
Vollmundiger, weicher, süffiger Rotwein, fruchtiges Aroma von roten Früchten wie Erdbeere oder Himbeere.

Karaffe 0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 20,50 €

Haberschlachter Heuchelberg

Lemberger mit Trollinger, Qualitätswein
2020er Württemberg
Vollmundiger und harmonischer Rotwein mit fruchtigem Duft und leichtem Aroma von Wildfrüchten. Ideal zu dunklem Fleisch.

Karaffe 0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €

Gerolsheimer Ölberg

Weingut Laubenstein, Deutscher Qualitätswein
Merlot, trocken
2021er Rheinhessen

Karaffe 0,2 l 7,50 € Flasche 0,75 l 21,50 €

Weißwein und Rosé

Weisser ABT

Zeller Abtsberg, Qualitätswein, trocken
2021er Baden

Karaffe 0,2 l 7,00 € Flasche 0,75 l 20,50 €

Bad Krozinger Steingrube

Weingut Glöckler, Prädikatswein
Grauer Burgunder, Kabinett, trocken
2021er Baden

Karaffe 0,2 l 7,00 € Flasche 0,75 l 21,50 €

Bechtheimer Hasensprung

Faber-und Scheurebe, Kabinett, halbtrocken
2021er Rheinhessen

Karaffe 0,2 l 7,00 € Flasche 0,75 l 20,50 €

Westhofener Steingrube

Kerner & Huxelrebe, Spätlese, lieblich
2019er Rheinhessen

Karaffe 0,2 l 7,00 € Flasche 0,75 l 20,50 €

Kestener Herrenberg

Weingut Peter Klas, Qualitätswein
Rosé feinherb trocken
2021er Mosel

Karaffe 0,2 l 7,00 € Flasche 0,75 l 20,50 €

Leonhardt

Weingut Leonhardt
Weisser Burgunder Classic,
Deutscher Qualitätswein, trocken
2020er Pfalz

Karaffe 0,2 l 7,00 € Flasche 0,75 l 20,50 €

