



Herzlich Willkommen in der Lindenstube.


wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.
Seit 36 Jahren führen wir die Linde mit Herzblut & Leidenschaft.
Genießen Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit anspruchsvollen
& kreativen Gerichten in eleganter Atmosphäre.


Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!



KLEINE EINSTIMMUNG



Kohlrabi-Cannelloni ^{B, D, F, G, O}  
Erbsen Radieschensalat / Rote Bete-Erde / Koriander / Joghurt



gefüllter Chicorée ^{A, D, H, L, O}
Rotkohlsud / Kaviar / Fingerlimette / Walnuss

Ravioli vom Drevenacker Spargel ^{A, C, G, O} 
Tomatenconcassée / Morcheln / Bärlauchespuma

Rhabarber-Sorbet ^{F, H, O} 
Mandelcreme / Gurkenperlen / geräucherte Buchenpilze

pochierter Kabeljau ^{C, D, F, G, L, O}  
Chili-Kaffee-Mantel / Edamame / Himbeere / Beurre Blanc

Filet vom Niederrhein Rind ^{A, F, G, L, O}  
Kartoffel-Baumkuchen / Urkarotten-Püree / Brokkoli
Polenta / fermentierte Knoblauch-Jus

"Sweet Dreams" ^{A, C, G, H}  
weiße Ivoire Schokolade / Gartenerdbeere / Waldmeister

Käse vom Brett ^{G, I, I, K, A}
Früchtebrot und Chutney

SÜSSER AUSKLANG

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend:

*Stefan, Matthias, Alissa, Fabian K.
Björn, Fabian F., Nike, Joris & Andy*

Unsere Empfehlungen haben wir für Sie gekennzeichnet:

4-Gang Menü  // 6-Gang Menü 

8-Gang Menü: 129,- // 6-Gang Menü: 99,- // 4-Gang Menü: 74,-

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.



Herzlich Willkommen in der Lindenstube.

wir freuen uns sehr, dass Sie heute bei uns zu Gast sind.
Seit 36 Jahren führen wir die Linde mit Herzblut & Leidenschaft.
Genießen Sie ein besonderes kulinarisches Erlebnis mit anspruchsvollen
& kreativen Gerichten in eleganter Atmosphäre.


Wir wünschen Ihnen eine genussvolle Zeit!


VEGETARISCH



KLEINE EINSTIMMUNG



Kohlrabi-Cannelloni ^{B, D, F, G, O}  
Erbsen Radieschensalat / Rote Bete-Erde / Koriander / Joghurt


gefüllter Chicorée ^{A, H, L, O}
Rotkohlsud / Apfelkaviar / Fingerlimette / Walnuss

Ravioli vom Drevenacker Spargel ^{A, C, G, O} 
Tomatenconcassée / Morcheln / Bärlauchespuma

Rhabarber-Sorbet ^{F, H, O} 
Mandelcreme / Gurkenperlen / geräucherte Buchenpilze

pochierter Sellerie ^{C, F, G, L, O}  
Chili-Kaffee-Mantel / Edamame / Himbeere / Beurre Blanc

geschmorte Aubergine ^{A, F, G, L, O}  
Kartoffel-Baumkuchen / Urkarotten-Püree / Brokkoli
Polenta / fermentierte Knoblauch-Jus

"Sweet Dreams" ^{A, C, G, H}  
weiße Ivoire Schokolade / Gartenerdbeere / Waldmeister

Käse vom Brett ^{G, I, I, K, A}
Früchtebrot und Chutney

SÜSSER AUSKLANG

Wir wünschen Ihnen einen schönen Abend:

*Stefan, Matthias, Alissa, Fabian K.
Björn, Fabian F., Nike, Joris & Andy*

Unsere Empfehlungen haben wir für Sie gekennzeichnet:

4-Gang Menü  // 6-Gang Menü 

8-Gang Menü: 129,- // 6-Gang Menü: 99,- // 4-Gang Menü: 74,-

Hotelgästen mit gebuchter Voshövel-Kulinarik werden 50€ angerechnet.

Getränkeempfehlung

Aperitif

Deutz brut Classic Deutz Champagne Ay // Champagne	0,1l	16,50 Euro
Sherry Fino Delgado Zuleta Spanien // Jerez	5 cl	6,50 Euro
Sloe Groni Bootsmann Gin // Campari // Vermouth	0,2l	11,50 Euro

Weinbegleitung

4 Weine zum 4-Gang Menü	45,00 Euro
5 Weine zum 6-Gang Menü	65,00 Euro
7 Weine zum 8-Gang Menü	85,00 Euro

Dies ist ein Auszug unserer Getränkekarte.
Sprechen Sie uns für weitere Flaschenweine oder andere Getränke an.
Wir beraten Sie gerne.