

# Menu

## *Cold and warm entrees / starters*

<i>Tureen of a Black Forest trout with cranberry horseradish cream</i> <i>Terrine von der Schwarzwaldforelle mit Preiselbeer-Sahneerrettich</i>	€	7,50
<i>Three king prawns with bruschetta</i> <i>3 Riesengarnelen auf Bruschetta</i>	€	7,90
<i>Vitello tonnato (veal with a tuna marinade)</i> <i>Vitelle Tonnato, rosa gebratenes Kalbfleisch</i> <i>an einer Thunfischmarinade</i>	€	8,90

## *Soup*

<i>Soup of the day</i> <i>Tagessuppe</i>	€	3,50
<i>Beef bouillon with pancake strips</i> <i>Flädlesuppe</i>	€	3,90
<i>Beef bouillon with Swabian Maultaschen</i> <i>Maultaschensuppe</i>	€	4,20
<i>Creamsoup of potatoes with roasted mushrooms</i> <i>Kartoffelschaumsuppe mit gebratenen Champignons</i>	€	4,20

## *Salads*

<i>Green salad</i> <i>Grüner Salat</i>	€	3,50
<i>Small salad</i> <i>Kleiner Salat</i>	€	4,20
<i>Large mixed salad with stripes of ham and cheese</i> <i>Großer gemischter Salatteller mit Schinken und Käsestreifen</i>	€	8,90
<i>Large mixed leaf salad with roasted pike-perch</i> <i>Großer Blattsalat mit gebratenem Zander</i>	€	9,20

## *Fish*

<i>Fried pike-perch with mushrooms, cherry tomatoes and potatoes</i> <i>Gebratener Zander mit Champignons, Kirschtomaten und Kartoffeln</i>	€	14,90
<i>Home-made salmon roll on leaf spinach and wine sauce</i> <i>Hausgemachte Lachsrolle auf Blattspinat mit Rießlingssoße</i>	€	15,90
<i>Trout meunière with potatoes</i> <i>Schwarzwaldforelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln</i>	€	15,90
<i>Black Forest trout with almond butter and potatoes</i> <i>Schwarzwaldforelle in Mandelbutter mit Petersilienkartoffeln</i>	€	15,90
<i>Fish plate Linde</i>	€	16,90

*Baked Talapia, red perch and pike-perch, broccoli with almonds and tagliatelle*  
*Fischteller Linde*  
*Gebackener Talapia, Rotbarsch und Zander mit Mandelbrokkoli und Bandnudeln*

## *Meat dishes*

### *Beef*

<i>Meat cut into stripes 'Stroganoff'-style with butter rice</i> <i>Rindergeschnetztes Stroganoff mit Butterreis</i>	€	13,90
<i>Boiled filet of beef with horseradish sauce, vegetable and potatoes</i> <i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse vom Markt und Butterkartoffeln</i>	€	14,90
<i>Rump Steak with roasted onions and Spaetzle</i> <i>Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle</i>	€	14,90
<i>Tenderloin tips with bolutos sauce and tagliatelle</i> <i>Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsoße und Tagliatelle</i>	€	15,50
<i>Rumpsteak with a pepper and cognac sauce, mushrooms</i> <i>beans in a bacon wrap and croquettes</i> <i>Pfeffersteak Pariser Art mit Cognacchampignonrahm,</i> <i>dazu hausgemachte Kroketteen und Speckbohnen</i>	€	17,90
<i>Argentinian Rumpsteak with chilli butter, herbs butter and french fries</i> <i>Steak vom argentinischen Angus (250g) mit Kräuter- und Chilibutter,</i> <i>sowie Pommes Frites</i>	€	18,90
<i>Filet of beef 'Café de Paris'-style (250g) with french fries</i> <i>Rinderfilet Café de Paris (250g), dazu Pommes Frites</i>	€	24,90

## *Pork*

<i>Home-made Swabian Maultaschen with potato salad</i> <i>Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat</i>	€	8,90
<i>Escalopes 'Gipsy'-style with french fries</i> <i>Schnitzel Zigeuner Art mit Pommes Frites</i>	€	12,90
<i>Tenderloin tips 'à la mode du chef'-style with Swabian Spaetzle</i> <i>Filetspitzen à la mode du chef mit hausgemachten Spätzle</i>	€	13,90
<i>Escalope 'Ticino'-style</i> <i>Escalope filled with ham and cheese in bread crumbs and french fries</i> <i>Tessiner Schnitzel</i> <i>Gefülltes Schnitzel mit Schinken und Brie in Kräuterpanade,</i> <i>dazu Pommes Frites</i>	€	13,90
<i>Pork tenderloin in a crust of herbs with a wine sauce,</i> <i>home-made croquettes and seasonal vegetables</i> <i>Schweinelendchen in der Kräuterkruste mit einer Burgunderjus,</i> <i>hausgemachte Kroketten und Gemüse der Saison</i>	€	16,90

## *Veal*

<i>Meat gut into stripes 'Zurich'-style with Swabian Spaetzle</i> <i>Züricher Geschnetzeltes, hausgemachte Spätzle</i>	€	12,90
<i>Viennese schnitzel with French fries</i> <i>Wiener Schnitzel, dazu Pommes Frites</i>	€	15,90

## *Steak plate Hotel Linde*

<i>Filet of beef, pork and veal with creamed morel sauce,</i> <i>seasonable vegetables and Swabian Spaetzle</i> <i>Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbsmedaillon an Morchelrahmsoße,</i> <i>dazu Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle</i>	€	19,90
--	---	-------

## *Vegetarian*

<i>Cheese Spaetzle with onions</i> <i>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze</i>	€	6,90
<i>Dumplings of wholemeal and spinach with gorgonzola sauce and salad</i> <i>Vollkorn-Spinat-Knödel mit einer Gorgonzolasauce und Salatbouquet</i>	€	7,90
<i>Gnocchi in tomato concassée and basil</i> <i>Kartoffelgnocchi mit Tomatenconcassée und Basilikum</i>	€	9,10

## *Snacks*

<i>Sausage salad with bread</i> <i>Wurstsalat mit Brot</i>	€	7,90
<i>Sausage salad baden style (with cheese) and bread</i> <i>Badischer Wurstsalat (mit Käse) und Brot</i>	€	8,20
<i>Cheese salad 'Baden'-style with walnuts, grapes and bread</i> <i>Badischer Käsesalat mit Walnüssen, Trauben und Brot</i>	€	8,20
<i>Home-made aspic with fried potatoes</i> <i>Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln</i>	€	8,90
<i>Black Forest Ham served on a wooden plate</i> <i>with cherry brandy, butter and bread</i> <i>Schwarzwälder Schinkenbrett mit Kirschwasser, Butter und Brot</i>	€	8,90

## *Desserts*

<i>Mousse au lemon and curd cheese with fruits</i> <i>Quark-Zitronen-Mousse mit frischen Früchten</i>	€	5,90
<i>Soufflé glacé with Grand Marnier and fruits</i> <i>Soufflé glacé mit Grand Marnier und frischen Früchten</i>	€	5,90
<i>Prosecco-Sorbet with fruits</i> <i>Prosecco-Sorbet mit frischen Früchten</i>	€	5,90
<i>Chocolate rolls with coconut ice cream and passion fruits</i> <i>Schokoladen-Frühlingsrollen mit Kokoseis und Passionsfrüchten</i>	€	6,90
<i>Iced raspberry roll with fruits and cream</i> <i>Geeiste Himbeerrolle mit frischen Früchten und Sahne</i>	€	6,90