

# Speisekarte

## *Kalte und warme Vorspeisen*

<i>Terrine von der Schwarzwaldforelle mit Preiselbeer-Sahneerrettich<sup>2,3,4</sup></i>	€	7,50
<i>3 Riesengarnelen auf Bruschetta</i>	€	7,90
<i>Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalbfleisch an einer Thunfischmarinade<sup>2</sup></i>	€	8,90

## *Suppen*

<i>Tagessuppe</i>	€	3,50
<i>Flädlesuppe<sup>4</sup></i>	€	3,90
<i>Maultaschensuppe<sup>4</sup></i>	€	4,20
<i>Kartoffelschaumsuppe mit gebratenen Champignons<sup>4</sup></i>	€	4,20

## *Salate*

<i>Kleiner grüner Salat</i>	€	3,50
<i>Kleiner Salatteller</i>	€	4,20
<i>Großer gemischter Salatteller mit Schinken und Käsestreifen<sup>2,4</sup></i>	€	8,90
<i>Großer Blattsalat mit gebratenem Zander</i>	€	9,20

## *Fischgerichte*

<i>Gebratener Zander mit Champignons, Kirschtomaten und Kartoffeln</i>	€	14,90
<i>Hausgemachte Lachsrolle auf Blattspinat mit Rießlingssoße<sup>4</sup></i>	€	15,90
<i>Schwarzwaldforelle Müllerin Art mit Petersilienkartoffeln</i>	€	15,90
<i>Schwarzwaldforelle in Mandelbutter mit Petersilienkaroffeln</i>	€	15,90
<i>Fischteller Linde</i>	€	16,90
<i>Gebackener Tilapia, Rotbarsch und Zander mit Mandelbrokkoli und Bandnudeln<sup>4</sup></i>		

## *Heischgerichte*

### *vom Rind*

<i>Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Butterreis<sup>4</sup></i>	€	13,90
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse vom Markt und Butterkartoffeln<sup>2,3,4</sup></i>	€	14,90
<i>Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle<sup>4</sup></i>	€	14,90
<i>Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmssoße und Tagliatelle<sup>4</sup></i>	€	15,50
<i>Pfeffersteak Pariser Art mit Cognacchampignonrahm, dazu hausgemachte Kroketten und Speckbohnen<sup>4</sup></i>	€	17,90
<i>Steak vom argentinischen Angus (250g) mit Kräuter- und Chilibutter, sowie Pommes Frites</i>	€	18,90
<i>Rinderfilet Café de Paris (250g), dazu Pommes Frites und Gemüse</i>	€	24,90

### *vom Schwein*

<i>Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat<sup>4</sup></i>	€	8,90
<i>Schnitzel Zigeuner Art mit Pommes Frites<sup>4</sup></i>	€	12,90
<i>Filetspitzen à la mode du chef mit hausgemachten Spätzle (Tomaten, Champignons, Cognacrahmsauce)<sup>4</sup></i>	€	13,90
<i>Tessiner Schnitzel Gefülltes Schnitzel mit Schinken und Brie in Kräuterpanade, dazu Pommes Frites</i>	€	13,90
<i>Schweinelendchen Försterin Art mit einer Pfifferlingrahmsauce, hausgemachte Krokette und Gemüse der Saison<sup>4</sup></i>	€	16,90

### *vom Kalb*

<i>Züricher Geschnetzeltes, hausgemachte Spätzle</i>	€	12,90
<i>Wiener Schnitzel, dazu Pommes Frites</i>	€	15,90

### *Steakteller Hotel Linde*

<i>Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbsmedaillon an Morchelrahmsauce, dazu Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle<sup>4</sup></i>	€	19,90
---	---	-------

### *Vegetarisch*

<i>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze<sup>3,4</sup></i>	€	6,90
<i>Vollkorn-Spinat-Knödel mit einer Gorgonzolasauce und Salatbouquet<sup>4</sup></i>	€	7,90
<i>Kartoffelgnocchi mit Tomatenconcassée und Basilikum</i>	€	9,10

## *Vesper*

*ab 17.30 Uhr*

<i>Wurstsalat mit Brot<sup>3,4,5</sup></i>	€	7,90
<i>Badischer Wurstsalat (mit Käse) und Brot<sup>2,3,4</sup></i>	€	8,20
<i>Badischer Käsesalat mit Walnüssen und Trauben und Brot<sup>2,3,4</sup></i>	€	8,20
<i>Hausgemachte Sülze mit Bratkartoffeln<sup>4</sup></i>	€	8,90
<i>Schwarzwälder Schinkenbrett mit Kirschwasser, Butter und Brot</i>	€	8,90

## *Dessert*

<i>Quark-Zitronen-Mousse mit frischen Früchten</i>	€	5,90
<i>Soufflé glacé mit Grand Marnier und frischen Früchten</i>	€	5,90
<i>Prosecco-Sorbet mit frischen Früchten</i>	€	5,90
<i>Schokoladen-Frühlingsrollen mit Kokoseis und Passionsfrüchten</i>	€	6,90
<i>Geeiste Himbeerrolle mit frischen Früchten und Sahne</i>	€	6,90

### Liste der Zusatzstoffe

1. „mit Farbstoff“, 2. „mit Konservierungsstoff“ oder „konserviert“, 3. „mit Antioxidationsmittel“, 4. „mit Geschmacksverstärker“, 5. „geschwefelt“, 6. „geschwärzt“, 7. „gewachst“, 8. „mit Phosphat“, 9. „mit Süßungsmittel“, 10. „enthält eine Phenylalanin-Quelle“