

Speisekarte

Kalte und warme Vorspeisen

<i>Terrine von der Schwarzwaldforelle mit Preiselbeer-Sahneerrettich^{2,3,4}</i>	€	7,50
<i>3 Riesengarnelen auf Bruschetta</i>	€	7,90
<i>Hausgebeizter Graved Lachs auf rotem Linsen-Salat</i>	€	8,90
<i>Vitello Tonnato, rosa gebratenes Kalbfleisch an einer Thunfischmarinade²</i>	€	8,90

Suppen

<i>Flädlesuppe⁴</i>	€	3,90
<i>Maultaschensuppe⁴</i>	€	4,20
<i>Karotten-Apfel-Schaumsuppe⁴</i>	€	4,20
<i>Kartoffelschaumsuppe mit gebratenen Champignons⁴</i>	€	4,20

Salate

<i>Kleiner Salatteller vom Buffet</i>	€	4,20
<i>Großer gemischter Salatteller mit Schinken und Käsestreifen^{2,4}</i>	€	8,90
<i>Großer Blattsalat mit gebratenem Zander</i>	€	9,20
<i>Großer Blattsalat mit gebratenen Datteln und Ziegenkäse</i>	€	9,80
<i>Großer Blattsalat mit Riesengarnelen und Grapefruit</i>	€	9,80

Fischgerichte

<i>Gedünsteter Zander auf Schnittlauchsauce und Reis</i> ⁴	€	14,90
<i>Hausgemachte Lachsrolle auf Blattspinat mit Rießlingssoße</i> ⁴	€	14,90
<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 Red Snapper, Rotbarsch und Zander mit Mandelbrokkoli und Bandnudeln</i> ⁴		

Heischgerichte

vom Rind

<i>Hausgemachte Roulade mit Rotkohl und Kartoffelklößen</i> ⁴	€	13,90
<i>Rindergeschnetzeltes Stroganoff mit Butterreis</i> ⁴	€	13,90
<i>Tafelspitz mit Meerrettichsoße, Gemüse vom Markt und Butterkartoffeln</i> ^{2,3,4}	€	14,90
<i>Zwiebelrostbraten mit hausgemachten Spätzle</i> ⁴	€	14,90
<i>Rinderfiletspitzen in Steinpilzrahmsoße und Tagliatelle</i> ⁴	€	15,50
<i>Pfeffersteak Pariser Art mit Cognacchampignonrahm, dazu hausgemachte Kroketten und Speckbohnen</i> ⁴	€	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</i>	€	22,90

vom Schwein

<i>Hausgemachte Maultaschen mit Kartoffelsalat⁴</i>	€	8,90
<i>Rahmschnitzel mit Pilzrahmsauce, hausgemachte Spätzle⁴</i>	€	12,90
<i>Schnitzel Zigeuner Art mit Pommes Frites⁴</i>	€	12,90
<i>Filetspitzen à la mode du chef mit hausgemachten Spätzle (Tomaten, Champignons, Cognacrahmsauce)⁴</i>	€	13,90
<i>Tessiner Schnitzel Gefülltes Schnitzel mit Schinken und Brie in Kräuterpanade, dazu Pommes Frites</i>	€	13,90
<i>Schweinelendchen in der Kräuterkruste mit einer Burgunderjus, hausgemachte Krokette und Gemüse der Saison⁴</i>	€	16,90

vom Kalb

<i>Züricher Geschnetzeltes, hausgemachte Spätzle und Salat vom Buffet⁴</i>	€	12,90
<i>Wiener Schnitzel, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet</i>	€	15,90
<i>Kalbsteak in Morchelrahmsauce, Gemüse der Saison und hausgemachte Krokette⁴</i>	€	21,80

Steakteller Hotel Linde

<i>Rinderfilet, Schweinefilet, Kalbsmedaillon an Morchelrahmsauce, dazu Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle⁴</i>	€	19,90
---	---	-------

Vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Zwiebelschmelze</i> ^{3,4}	€	6,90
<i>Vollkorn-Spinat-Knödel mit einer Gorgonzolasauce und Salatbouquet</i> ⁴	€	7,90
<i>Kartoffelgnocchi mit Tomatenconcassée und Basilikum</i>	€	9,10
<i>Orangen-Risotto mit Steinpilzen</i>	€	9,90

Vesper

ab 17.30 Uhr

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

Dessert

<i>Quark-Zitronen-Mousse mit frischen Früchten</i>	€	4,90
<i>Soufflé glacé mit Grand Marnier und frischen Früchten</i>	€	5,20
<i>Hausgemachter Pflaumenknödel auf Zimtschaum</i>	€	5,20
<i>Schokoladen-Frühlingsrollen mit Kokoseis und Passionsfrüchten</i>	€	5,90
<i>Geeiste Himbeerrolle mit frischen Früchten und Sahne</i>	€	5,90

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“