



Winterzeit in der Linde

- | | |
|--|---------|
| 2. Schaumsuppe vom Hokkaido Kürbis
mit karamellisierten Kernen und Kernöl | 5,50 € |
| *** | |
| 14. Mit Hirschfleisch gefüllte Ravioli auf gebratenen Waldpilzen
und Parmesan | 9,90 € |
| *** | |
| 41. Hirschgulasch mit Pilzen und Preiselbeeren dazu Apfelrotkraut und
gebratene Spätzle | 16,50 € |
| *** | |
| 42. Geschmorte Hirschkalbskeule mit Wacholdersauce, gebratenen Waldpilzen,
Apfelrotkohl und Kroketten | 18,50 € |
| *** | |
| 43. Fasanenbrust geschmetzeltes mit Pilzen und Preiselbeeren in Rahm
dazu gebratene Spätzle und Salat | 16,50 € |
| *** | |
| 47. gebratener Zanderfilet auf Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln | 22,50 € |
| *** | |
| 44. Brust und Keule von der Weidegans (1/4) mit Beifuß Sauce,
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße | 26,50 € |
| *** | |
| 45. Niedersächsischer Grünkohl
mit Bregenwurst, gekochtem Bauchfleisch, Kasselerrücken und Salzkartoffeln, | 13,50 € |
| *** | |
| 46. Bregenwurst geräuchert
mit Grünkohl, Salzkartoffeln | 13,50 € |