

Suppen, Vorspeisen & Salate

Feine Tomatensuppe mit Ziegenkäse,
Croûtons und Garnelenspieß

5,60 €

Kraftbrühe vom Weiderind
mit Gemüsestreifen und Markbällchen

5,20 €

Gebackene Kartoffel Wedges
dazu reichen wir Aioli und Sambal Oelek Dip

5,60 €

Carpaccio vom Rinderfilet auf Rucola mariniert
mit einer Zitrone-Kräuter-Olivenöl-Vinaigrette
und Parmesanraspeln

9,80 €

Kleiner gemischter Salat mit
Kräuter-Joghurt-Sahne Dressing

4,60 €

Bunte Blattsalate in fruchtigem Curry-Mango-Dressing mit gebratenen Hähnchenbrustfiletstreifen

14,50 €

Vegetarisch*

Zwei gebratene Gemüserösti auf Wirsing-Kartoffelstampf mit Pilz-Kräuter-Rahmsauce

13,90 €

Fisch, Fleisch und mehr

Heringsstipp nach altem Hausrezept mit Gurke, Zwiebeln und Äpfeln in einer Folienkartoffel serviert

13,80 €

Zart rosagebratenes Roastbeef, kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln, hausgemachter Kräuter-Remouladensauce und kleinen Salat

14,80 €

Dhünner Forelle „Müllerin Art“ mit Petersilienkartoffeln und Salat

17,40 €

„Hausspezialität“

Geschmortes Rinderbäckchen in Rosmarin-Portweinsauce mit hausgemachten Serviettenknödeln und kleinen Salat

16,90 €

Zwei kleine Schweineschnitzel „Waidmanns Art“
mit Champignons und Pfifferlingen in einer
Kräuterrahmsauce und Pommes frites

14,90 €

Zwei Kalbsröllchen mit einer Kräuter-Nussfüllung
mit Salbeijus auf Wirsing-Kartoffelstampf

16,80 €

Schlemmerteller „Zu den drei Linden“
Zwei saftige Filets vom Schwein in einer Pilz-
Kräuterrahmsauce, Vanillemöhren und
Wedges

16,80 €

Lammstelze in Tomaten-Rosmarin-Jus geschmort, an
Kartoffel-Wirsingstampf

16,80 €

Argentinisches Rumpsteak (200 g) mit bunter
Pfefferrahmsauce dazu Folienkartoffel mit Rahm und
einen bunten Salat

17,90 €

Wir haben auch Speisekarten mit Allergien-Kennzeichnung.
Bitte sprechen sie uns an.