

# Hotel Zur Linde



SPEISEN



Sehr geehrter Gast,  
wir heißen Sie herzlich Willkommen.  
Gerne servieren wir Ihnen täglich Leckerer aus Küche und Keller.  
Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.  
Guten Appetit  
Peter und Rosi Marx und Team

### Die Küchenempfehlung für die Sommertage

**Hausgemachte Sülze**  
mit Sauce Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat  
11,50 Euro

\*\*\*

**Chef-Salat**  
mit Krabben, Thunfisch, Schinken, Käse  
Tomate, Ei und Zwiebeln  
13,50 Euro

\*\*\*

**Fitnessteller**  
Schwenkbraten mit Röstzwiebeln und Rohkostsalate

\*\*\*

**Tagliatelle**  
mit Garnelen, Tomate und Lauch  
18,90 Euro

\*\*\*

**Salatteller Surf and Turf**  
Rinderstreifen mit Garnelen und Chili-Dip  
18,90 Euro

### Die Bierempfehlung

Eifeler Landbier  
0,3 L - 2,40 Euro

### Die Weinempfehlung

2020 Sommerwein  
Riesling, trocken  
0,25l - 6,50 Euro  
0,75 l Flasche- 19,50 Euro

2020 Sommerwein  
Riesling, feinherb  
0,25l - 6,50 Euro  
0,75l - 19,50 Euro

Weingut Römerhof, Riol

# Wochenkarte

Tagesessen Dienstag 14.09.2021

Tagessuppe

**Gnocchi "Florentiner Art"**

Spinat, Tomate und Käse

9,50 Euro

Tagesessen Mittwoch 15.09.2021

Tagessuppe

**Hacksteak "Jäger Art"**

mit Bratkartoffeln und Salat

9,50 Euro

Tagesessen Donnerstag 16.09.2021

Tagessuppe

**Kartoffel-Blumenkohlaufauf**

Schinken

9,50 Euro

Tagesessen Freitag 17.09.2021

Tagessuppe

**Paniertes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade**

Butterkartoffeln / Salat

9,50 Euro

Tagesessen Sonntag 19.09.2021

Tagessuppe

**"Schwabenpfanne"**

Schweinemedallions mit Champignonsauce

Krautspätzle und Salat

15,90 Euro

## Suppen

### Französische Zwiebelsuppe

Euro 4,80

### Curry-Kokos-Suppe

Garnele

Euro 7,50

## Vorspeisen

### Vitello Tonnato

(gegartes, kalt aufgeschnittenes Kalbfleisch mit Thunfischsauce)

Euro 11,90

### Carpaccio vom Rinderfilet

mit Salat

Euro 10,90

## Hauptspeisen

### Chicken-Caesar- Salat

mit Streifen von der Hähnchenbrust  
Parmesan, Croutons, rote Zwiebeln

Euro 12,90

### Schweinerückensteak „Berner Art“

frische Champignons in Kräuterrahm, mit Schinken<sup>2,3,4</sup>  
und Käse überbacken, Pommes Frites, Salat

Euro 13,90

### Schweinemedallions

mit frischer Champignon-Kräuterrahm  
Spätzle und Salat

Euro 15,90

**Rinderfiletspitzen "Stroganoff"**

mit Reis und Salat

Euro 23,50

**Lachs**

mit Blattspinat, Safran und Risolee Kartoffeln

Euro 22,50

**Kabeljau**

mit Lauch, Gnocchi "a la creme" und Pesto

Euro 23,50

**Rinderfiletsteak „Café de Paris“**

überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter  
Kartoffelplätzchen und glasierte Karotten

Euro 28,50

**Pikantes Hirschragout „Chasseur“**

Butterspätzle, Salat

Euro 15,50

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Pommes Frites und Salat

Euro 21,50

**Schweineschnitzel „Jäger Art“**

Pommes Frites, Salat

Euro 13,90

**Hähnchenbrust**

grünes Curry, Gemüse und Reis

Euro 14,90

**Sahnepeffersteak (Rumpsteak)**

Pommes Frites, Salat

Euro 22,50

*Für unsere Kleinen*

**„Käpt'n Blaubär“ Fischstäbchen**

Pommes Frites, Salat

Euro 6,00

**„Moby-Dick“ kleines paniertes Schnitzel**

Pommes Frites, Salat

Euro 6,50

*Vegetarisch*

**Ofenkartoffel**

gefüllt mit Lauch-Champignongemüse, Kräuterquark  
und Blattsalat

Euro 9,90

**„Panzerotti“**

Ricotta-Spinatfüllung, Salat

Euro 12,50

*Desserts*

**Gemischter Eisbecher**

3 Kugeln Eis mit Sahne

Euro 4,50

**“Coupe Danmark“ Vanilleeis**

mit heißer Schokoladensauce und Sahne

Euro 5,00

**Vanilleeis**  
mit heißen Himbeeren und Sahne  
Euro 5,00

**Crème Brûlée**  
hausgemachtem Eis  
Euro 7,90

**Schokoladenbrownie**  
hausgemachtes Eis  
Euro 7,90

Zusatzstoffe: (1) Mit Farbstoff, (2) Mit Konservierungsstoff, (3) Mit Antioxidationsmittel,  
(4) Mit Geschmacksverstärker, (5) geschwefelt, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) Mit Süßungsmittel,  
(9) Mit Phosphat, (10) koffeinhaltig, (11) chininhaltig, (12) taurinhaltig