



Menü 1

*Kleiner Feldsalat
mit Speck & Croutons*

Paniertes Schweineschnitzel oder Putenschnitzel

dazu

Spätzle, Pommes, Kroketten & Gemüsevariationen

Verschiedene Eissorten

*mit
Sahne*

32,- €



Menü 2

*Kartoffel-Biersuppe
mit Speck & Schnittlauch*

Gemischter Salatteller

*Original Badischer Sauerbraten
mit
Nudeln, Kartoffelklößen & Apfelrotkohl*

*Hausgemachtes Zimtparfait
mit heißen Zwetschgen*

35,- €



Menü 3

*Knackiger Wildkräutersalat
an weißem Balsamico-Dressing
mit Bio-Ei & karamellisierten Walnüssen*

*Kross gebratenes Pollo fino in Paprikacrème
oder*

Hechtfilet an Limettensauce

dazu

Rosmarinkartoffeln, Reis & Gemüsevariationen

Hausgemachtes Walnussparfait

36,- €



Menü 4

Rinderkraftbrühe
mit hausgemachten Kräuterflädle

Gemischter Salatteller

Geschmorte Rinderschulter an Burgundersoße
oder

Lachsfilet an Wurzelgemüwestreifen

mit

Kartoffelpüree, Bandnudeln & verschiedenes Gemüse

Karamellisierte Ananas mit Vanilleeis

36,- €

Menü 5

Hokkaido Suppe

mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl

Gemischter Salatteller

Schweinefilet in Champignonrahmsauce

oder

Kross gebratenes Hechtfilet in Rieslingsauce

dazu

Spätzle, Pommes, Reis & Gemüsevariationen

Erfrischendes Buttermilch-Zitronen-Mousse

mit Himbeersauce

39,- €



Menü 6

*Klare Ochsenschwanzsuppe
mit Karöttchen- & Lauchstreifen*

*Kleiner Feldsalat
mit Speck & Croutons*

*Diersburger Wildschweinbraten an Waldpilzsoße
dazu
Spätzle, Kartoffelklöße & Apfelrotkraut*

Hausgemachtes Dreierlei mit Früchten

45,- €

Menü 7

Schneckenrahmsuppe

Wildkräutersalat
mit geräuchertem Forellenfilet
auf Rote Beete Carpaccio & Sahnemeerrettich

Zartes Kalbsfilet im Speckmantel

dazu

Kartoffelgratin, Herzoginkartoffeln & verschiedenes Gemüse

Cremiges Buttermilchmousse im Glas

53,-€



Tel. 07808/94980
buchung@linde-diersburg.de

~ Unsere Empfehlungen für Ihren Tag ~

Suppen

- ❖ Flädlesuppe 5,90 €
- ❖ Hochzeitssuppe (Grieß- & Fleischklößchen, Eierstich) 6,50 €
- ❖ Markklößchensuppe 5,90 €
- ❖ Kräutercemesuppe mit Knoblauchcroutons 5,90 €
- ❖ Kartoffelrahmsuppe mit Räucherlachsstreifen 6,90 €
- ❖ Pastinaken Cremesuppe (Wurzelgemüse mit einem leicht süßen & nussigen Geschmack) 6,50 €

Vorspeisen

- ❖ Bunt gemischter Salatteller mit ofenfrischem Baguette 4,90 €
- ❖ Wildkräutersalat mit geräuchertem Forellenfilet mit Meerrettichsahne Dip 10,90 €
- ❖ Melone mit Serranoschinken 11,90 €
- ❖ Anti-Pasti-Teller mit Schafskäse & Salatbouquet 11,90 €
- ❖ Gemischter Fischteller (Forellenfilet, Shrimps, Räucherlachs) mit Salatgarnitur 12,90 €
- ❖ Gebeizter Lachs im Kaviarsößle & Salatbouquet 13,50 €

*Zu folgenden Gerichten reichen wir Ihnen **drei verschiedene Beilagen**, wie Schwenkkartoffeln, Kartoffelgratin, Kroketten, Pommes, hausgemachten Spätzle, Nudeln oder Reis.*

Eine bunte Auswahl an Gemüse ist bei jedem Gericht dabei.

Hauptgerichte

- ❖ Schweinefilet mit Waldpilzrahmsöße 25,90 €
- ❖ Gemischter Braten - Schwein-, Rind & Putenbrust - an Bratenjus, Champignoncreme-, und Kräutersöße 21,90 €
- ❖ Rosa gebratene Medaillons von der Rinder- & Schweinelende mit vier verschiedenen Soßen (Bratenjus, Rahm-, Pfeffer- und Dijon-Senf-Soße) 32,90 €
- ❖ Kalbslende im Speckmantel mit Dijon-Senf-Soße 35,00 €
- ❖ Auf der Haut gebratene Barbarie-Entenbrust an Orangenjus 27,00 €

Hauptgerichte inklusive der hier genannten Beilagen

❖ Oma´s Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen, Butternudeln & Rotkohl	21,90 €
❖ Geschmorte Rinderbäckle in Rotweinjus mit Kartoffelpüree, Bandnudeln & Bohnenröllchen	24,50 €
❖ Gegrilltes Lachs- & Hechtfilet auf Rieslingsoße mit Bandnudeln, Basmatireis & Blattspinat	23,90 €
❖ Klößchen vom Lachs & Zander auf Krustentiersoße mit gegrilltem Gemüse, Wildem Reis & Bandnudeln	26,50 €
❖ Maispoulardenbrust auf Kräutersoße mit Herzoginkartoffeln & Basmati Reis dazu Rahmwirsing	22,90 €
❖ Pollo Fino (entbeinte Hähnchenkeule) an Paprika-Creme-Soße dazu Basmati Reis, Penne & Schmorgemüse	21,50 €
❖ Variationen vom Wild (Braten & Gulasch) dazu hausgemachte Spätzle & Kartoffelklößche, auf Rotkraut mit Preiselbeer-Birne	29,00 €

Diese Preise sind berechnet als Buffet in unserem Festsaal oder als Service auf Servier-Platten im Restaurant.

Dessert

❖ Verschiedene Sorten Eis mit Sahne	6,50 €
❖ Hausgemachtes Zitronenmousse mit Beerensoße, serviert im Glas	6,50 €
❖ Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder Schokosoße & Sahne	6,90 €
❖ Mousse au Chocolat dekoriert mit Früchten	7,50 €
❖ Hausgemachtes Walnussparfait mit Schokosoße	9,50 €
❖ „Linde Dreierlei“ - Parfait, Mousse au Chocolat & Sorbet mit Früchten	10,90 €

Kaffee- Gedeck (Kaffee & Tee inklusive/Tee nach Wahl) 6,50 €

Weißer Stuhlhussen (Preis pro Stuhl) 3,50 €
Stoffservietten Ausleih 1,50 €

- ~ Vor- und Nachbereitung Festsaal 350,00€
- ~ Ab 24.00 Uhr pro Stunde/pro Bedienung Aufpreis 25,00€