

# Aperitif

Frühlingsbowle  
mit Waldmeister und frischen Erdbeeren  
0,2l 9,30 €

Wellings Crémant -brut-  
- unser Bester -  
0,2l 9,90 €

ErdbeerDuft - ohne Alkohol -  
Apfelsecco mit Erdbeere und einem Hauch Holunder  
feinherb & fruchtig  
0,2l 8,20 €

# Weinempfehlung

'22er	Schwane Silvaner		
	Weißwein – Franken – trocken – Silvaner – Qualitätswein		
	Erzeugerabfüllung Weingut zur Schwane, Volkach	0,2l	8,70 €
	Frankens leichter Klassiker	0,75l	29,50 €
'19er	Zimmerlin Spätburgunder Weißherbst		
	Weißherbst – Baden – halbtrocken / lieblich – Spätburgunder – Kabinett		
	Erzeugerabfüllung Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl	0,2l	9,40 €
	perfekt geeignet für Weißherbst-Liebhaber und Neueinsteiger	0,75l	32,00 €
'20er	Cuvée Aufwind		
	Rotwein – Pfalz – trocken – Merlot & Cabernet Sauvignon – Qualitätswein		
	Gutsabfüllung Weingut Hensel, Bad Dürkheim	0,2l	9,50 €
	trocken, fruchtbetont und sehr harmonisch	0,75l	32,50 €

# Grafschafter Menu

Gepickeltes vom Frühling  
mit Orangengel und geräucherter Entenbrust



Weißes Gold vom Niederrhein  
mit zerlassener Butter und Sauce Hollandaise  
sowie neuen Kartoffeln

...mit kleinem Schnitzel vom Strohschwein

*oder*

...mit Lachstranche im Knuspermantel



Erdbeervariation  
mit Sorbet, Crème sowie frischen Früchte

Menüpreis 59,00 €

# Romantik Menu

Sashimi von der Wassermelone  
mit Ponzu, Feta und Schnittlauch-Öl



Schaumiges vom Spargel  
mit eigenem Salat und Nordsee-Krabben



Gebratenes Rotbarschfilet  
mit confiertem Paprika-Gemüse  
und cremiger Fregola



Geeistes vom Rhabarber  
mit Erdbeersirup und Minze



Rosa gegrilltes Rückensteak vom Rind  
mit Sauce Béarnaise  
mediterranem Spinat, sowie gratinierten Kartoffeln



Limonen-Joghurt-Mousse  
mit Waldmeister-Sorbet und Kumquats

Menüpreis 99,00 €  
ohne Zwischengang & Sorbet 79,00 €

# Spargel

## vom Niederrhein

Weißes Gold vom Niederrhein mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	29,80 €
... dazu Serrano Bergschinken und saftiger, gekochter Metzgerschinken	12,50 €
... dazu Lachstranche im Knuspermantel	17,50 €
... dazu kleines Schnitzel vom Strohschwein	12,50 €
... dazu Rinderrückensteak - rosa gebraten -	20,50 €
Weißes Gold vom Niederrhein - vegan - mit Tomaten-Ragout und neuen Kartoffeln	29,50 €

# Vegetarisch & Vegan

Zweierlei vom Spargel  
Salat und weiße Spargel-Mousse  
mit bunter Frühlingswiese



Weißes Gold vom Niederrhein  
mit Tomaten-Ragout und neuen Kartoffeln



Duett von Rhabarber und Erdbeere  
mit gebackenem Vanille-Pudding und Schmand-Crème

Menüpreis 52,00 €

## Vorspeisen

Zweierlei vom Spargel  
Salat und weiße Spargel-Mousse mit bunter Frühlingswiese 19,50 €

Sashimi von der Wassermelone  
mit Ponzu, Feta und Schnittlauch-Öl 20,50 €

## Hauptgerichte

Spargel-Ravioli  
auf eigenem Salat 24,50 €

Weißes Gold vom Niederrhein - vegan -  
mit Tomaten-Ragout und neuen Kartoffeln 29,50 €

# Vorspeisen

Zweierlei vom Spargel Salat und weiße Spargel-Mousse mit bunter Frühlingswiese	19,50 €
Sashimi von der Wassermelone mit Ponzu, Feta und Schnittlauch-Öl	20,50 €
Gepickeltes vom Frühling mit Orangengel und geräucherter Entenbrust	23,50 €
Süß-saurer Linsensalat mit gezupfter Rauchforelle und Wasabi-Mayonnaise	23,50 €

# Leckere Kleinigkeit

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weideochsen mit Remouladensauce und Röstkartoffeln	<b>klein</b> 22,00 € <b>groß</b> 25,00 €
---	---

# Suppen

Klares von der Strauchtomate mit gegrilltem Oktopus	14,50 €
Schaumiges vom Spargel mit eigenem Salat und Nordsee-Krabben	14,50 €

# Hauptgerichte

Lachstranche im Knuspermantel auf Blattspinat sowie cremiger Fregola	33,50 €
Roulade vom Maishuhn auf Spargel-Risotto mit Erbse und Kräuterseitling	28,50 €
Zart geschmorte Lammhaxe mit Bohnen-Cassoulet sowie gratinierten Kartoffeln	36,50 €
Rosa gegrilltes Entrecôte mit Sauce Béarnaise und Dippers sowie kleinem Beilagensalat	44,50 €
Gebratenes Rotbarschfilet mit confiertem Paprika-Gemüse und cremiger Fregola	38,50 €
Geschnetzeltes vom Strohschwein mit allerhand Pilzen, Perlzwiebeln und Bacon auf Kartoffel-Rösti	29,50 €

# Dessert

Erdbeervariation mit Sorbet, Crème sowie frischen Früchte	13,50 €
Limonen-Joghurt-Mousse mit Waldmeister-Sorbet und Kumquats	13,50 €
Süßer Spaziergang – gerne auch mit 2 Löffeln – ein Querschnitt aus unserer Pâtisserie	17,50 €
Geeistes vom Rhabarber mit Erdbeersirup und Minze	8,50 €
Duett von Rhabarber und Erdbeere mit gebackenem Vanille-Pudding und Schmand-Crème	14,50 €
Warmer Schokoladen-Savarin mit Cassis-Sorbet und süßem Beiwerk	15,50 €
Viererlei Käse mit Feigensenf und Nüssen dazu Baguette und Salzbutter	18,50 €

# Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

wir verwenden nur Lebensmittel von höchster Qualität und versuchen beim Einkauf auf eine regionale Herkunft zu achten. Die meisten Speisen produzieren wir selbst und können somit auf die häufigsten Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Leider gibt es jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Auch finden wir in vielen Speisen Allergene, die für die meisten Mitmenschen völlig ungefährlich, für einige jedoch unverträglich sind.

Natürlich nehmen auch wir Ihre Nahrungsmittelunverträglichkeit ernst und reichen Ihnen gerne eine Speisekarte, auf der alle Zusatzstoffe sowie Allergene gekennzeichnet sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir diese aus optischen Gründen nicht auf unserer regulären Karte aufführen. Dennoch können auch wir nicht garantieren, dass sich -trotz sorgfältiger Arbeitsweise- Spuren, von bei anderen Gerichten verwendeten Ingredienzien, im von Ihnen gewählten Produkt befinden.

Mit gastfreundlichen Grüßen

Familie Welling

Familie Welling und das Lindenteam