

Aperitif

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Maracuja-Spritz
mit Sekt, Maracujasaft und Passoa
0,2l 8,60 €

Wellings Crémant -brut-
- unser Bester -
0,2l 9,50 €

ErdbeerDuft - ohne Alkohol -
Apfelsecco mit Erdbeere und einem Hauch Holunder
0,2l 7,80 €

Weinempfehlung

- '19er Weißburgunder „fervor oloris“ – Wellings Selektion
Weißwein – Franken – trocken – Weißburgunder – Qualitätswein
Erzeugerabfüllung Weingut zur Schwane, Volkach
Ein excellenter und klassischer Burgunder!
- | | |
|-------|---------|
| 0,2l | 9,60 € |
| 0,75l | 32,50 € |
- '19er Spätburgunder Weißherbst
Rosé – Baden – halbtrocken / lieblich – Kabinett
Erzeugerabfüllung Weingut Zimmerlin, Bötzingen
Perfekt geeignet für Weißherbst-Liebhaber und Neueinsteiger!
- | | |
|-------|---------|
| 0,2l | 9,00 € |
| 0,75l | 30,50 € |
- '18er Cuvée Aufwind – Wellings Selektion
Rotwein – Pfalz – trocken – Merlot, Cabernet Sauvignon & Syrah – Qualitätswein
Erzeugerabfüllung Weingut Hensel, Bad Dürkheim
Ein runder, intensiver und sehr gehaltvoller Wein!
- | | |
|-------|---------|
| 0,2l | 9,20 € |
| 0,75l | 31,00 € |



grafischer Menü

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Zweierlei vom Spargel
kalt & heiß



½ Pfund weißes Gold vom Niederrhein
mit zerlassener Butter, Sauce Hollandaise
neuen Kartoffeln und Metzger-Schinken

oder

Lachstranche
im Knuspermantel



Erdbeer-Rhabarber-Kompott
mit geister Vanille und Schlagsahne

Menüpreis

54,00 €



Romantik Menü für Genießer

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Mariniertes vom Weideochsen
trifft Frühlingswiese



Schaumiges vom Spargel
mit süßen Croûtons



Riesengarnelen
mit Fregola-Risotto



Geeistes von Rhabarber und Holunder
mit einem Spritzer Wellings Eis



Ein Stück aus dem Kalbsrücken
mit weißem Gold vom Niederrhein



Käsekuchen mit flüssigem Kern
und allerhand Beeren

Menüpreis 89,00 €
ohne Zwischengang und Sorbet 69,00 €



Vegetarisch & Vegan... natürlich genießen

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Schaumiges vom Spargel
mit süßen Croûtons



Weißes Gold vom Niederrhein
mit Sauce Hollandaise
und neuen Kartoffeln



Rhabarber-Holunder-Sorbet
mit einem Spritzer Wellings Eis

Menüpreis 45,00 €

Weißes Gold vom Niederrhein ^{-vegan-}
mit Tomaten-Salsa und neuen Kartoffeln 29,50 €

Cremiges Fregola-Risotto
mit Frühlingsboten 18,00 €

Spargel-Erdbeer-Salat, mariniert mit Passionsfrucht
dazu knusprige Brotchips und geröstete Mandeln 17,80 €



Vorspeisen

WELLINGS
ROMANTIK
Hotel zur Linde

Mariniertes vom Weideochsen trifft Frühlingswiese	22,00 €
Riesengarnelen vom Grill auf Fregola-Risotto	24,50 €
Spargel-Erdbeer-Salat, mariniert mit Passionsfrucht <small>-vegetarisch-</small> dazu knusprige Brotchips und geröstete Mandeln	17,80 €
Geräucherter Schweinenacken mit Wildkräutersalat und gehobeltem Hartkäse	19,50 €

Suppen

Schaumiges vom Spargel <small>-vegetarisch-</small> mit süßen Croûtons	9,00 €
Essenz von Edelfischen mit Safran und eigenen Klößen	12,00 €



Klassiker & leckere Kleinigkeiten

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weideochsen
mit Remouladensauce
und knusprigen Bratkartoffeln

klein 19,00 €
groß 22,00 €

Wellings Spargelburger
100% Rindfleisch, weißer Spargel
Speck und Sauce Hollandaise
dazu Dippers

24,50 €

Frühlingshafte Salate ^{-vegan-}
in Passionsfruchtdressing

14,50 €

...dazu cremiger Mozzarella

8,50 €

...dazu Lachstranche im Knuspermantel

14,00 €



Spargel vom Niederrhein

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

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

29,50 €

... dazu Serrano Bergschinken
und saftiger, gekochter Metzgerschinken

13,00 €

... dazu Lachstranche im Knuspermantel

15,00 €

... dazu kleines Schnitzel vom Strohschwein

14,00 €

... dazu Filet vom Weideochsen

19,00 €

... dazu gebratene Riesengarnelen

23,00 €



Hauptgerichte

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Gebratene Lammkeule
mit zweierlei Bohnen
und Käserahmkartoffeln 28,50 €

Ein Stück aus dem Kalbsrücken
mit weißem Gold vom Niederrhein
dazu Sauce Hollandaise
und neue Kartoffeln 43,00 €

Kaninchenrücken
in Sherry-Senf-Sauce
mit allerhand Frühlingsboten und Knöpfe 31,50 €

Auf der Haut gebratenes Lachsfilet
mit cremigen Fregola-Risotto 33,00 €

Das Beste vom Weideochsen
mit Portweinjus
dazu bunte Frühlingsboten und Käserahmkartoffeln 44,00 €



Dessert



Erdbeer-Rhabarber-Kompott mit geeister Vanille und Schlagsahne	11,00 €
Rhabarber-Holunder-Sorbet mit einem Spritzer Wellings Eis	9,80 €
Süße Frühlingswiese – gerne auch mit 2 Löffeln – ein Querschnitt aus unserer Pâtisserie	14,00 €
Käsekuchen mit flüssigem Kern und allerhand Beeren	12,00 €
Süßes vom Maikraut trifft frische Himbeeren	12,50 €
Valrhona-Schokoladenmousse mit beschwipstem Bisquit und marinierten Beeren	9,80 €
Viererlei Käse mit Feigensenf und Nüssen, dazu Baguette und Salzbutter	18,50 €



und sonst...



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 freundlichen Grüßen

Familie Welling

Familie Welling und das Lindenteam

