

# Unsere Speisen



## Vorspeisen

### Starters

Hausgemachter Spundekäs' € 9,50

Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch angerührt, mit Brot

*Cream cheese with red paprika, onions and garlic, served with bread*

Knoblauch Garnelen € 14,50

Spanische Art In Olivenöl, mit Brot

*Grilled Garlic-Shrimps in Oliveoil with and bread*

## Suppen

### Soups

Tomatencremesuppe € 8,00

mit Sahnehaube

*Tomato soup with whipped cream*

Spargelcremesüppchen € 8,00

mit Sahnehaube

*Fine asparagus soup with whipped cream*

Rinderkraftbrühe € 7,00

mit Rindfleischwürfeln und Gemüseinlage

*Beef tea with diced meat and vegetable*

Portion Brot € 2,50

## Fischgerichte

### Fish

Gegrilltes Lachsfilet\*<sub>1</sub> € 25,50

Auf Riesling-Dill-Rahmsauce mit Senfkaviar

*Grilled salmon filet served with Riesling-dill-cream sauce with mustard caviar*

## Flammkuchen

### Tarte flambée

Der Klassiker<sup>1,3</sup> € 12,00

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln

*Classic-with sour cream, bacon and onions*

Gratinée<sup>1,3</sup> € 13,00

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und feinem Käse überbacken

*With sour cream, bacon, onions and cheese*

Ziegenkäse<sup>1</sup> € 15,00

Mit Crème fraîche, Ziegenkäse,

Birne, Honig und Walnüssen

*With sour-cream, goat cheese, pear, honey and walnuts*

## Salate

### Salads

Salat mit Ziegenkäse (S)<sup>1</sup> € 17,50

Bunte Salatmischung, mit gebratenem

Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, und Orangen

*Various salads with goat cheese, honey, walnuts and orange*

„Fitnesssalat“ (S)<sup>1</sup> € 17,50

Salate der Saison mit gebratenen

Hähnchenbruststreifen

*Salads of the season with fried stripes of chicken breast*

Salat mit Garnelen<sub>1</sub> € 17,50

Salat mix mit gebratene Knoblauch-Garnelen

*Mixed salads with fried garlic-shrimps*

**Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Essig-Öl Dressing zubereitet**

## Spargel

Asparagus

Portion Spargel<sup>1</sup> € 17,50

Mit Salkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter

*Asparagus with boiled potatoes, sauce hollandaise or melted butter*

mit Schinken, roh oder gekocht<sup>1,2,4</sup> € 23,50

*with ham, boiled or smoked*

mit Schnitzel „Wiener Art“ € 28,00

*with pork Schnitzel*

mit Schweinemedallions<sup>11</sup> € 31,00

*with pork tenderloins*

mit Rumpsteak (250g) € 39,50

*with rump steak*

## Pasta

Pasta mit Garnelen (S) € 17,50

mit gebratenen Knoblauch-Garnelen  
*with fried garlic-shrimps<sup>2</sup>*

Pasta mit Lachs (S) € 17,50

mit gebratene Lachsstücke in Limetten-Rahmsauce  
*with fried salmon tid bits in a lime-cream sauce*

## Für Kinder

for Kids

Dino-Teller € 8,50

3 kleine Dino-Schnitzel mit Pommes frites  
*3 little dinosaur-Schnitzel with French fries*

Pasta mit Tomatensauce € 8,50

*pasta with tomato sauce*

## Hauptgerichte

Main dishes

“Orange Chicken”(S)<sup>2</sup> € 17,50

Gebratene Hähnchenbruststreifen in einer cremigen Orangensauce mit Basmati-Reis serviert  
*Stripes of chicken breast in orange sauce, served with basmati rice*

Hackbraten € 18,00

“Hessische Art”\*(S)

Vom Schwein und Rind mit brauner Zwiebelsauce

*Meat loaf with brown onion sauce*

Winzergulasch<sup>\*11</sup> (S) € 18,00

Vom Schwein, in Paprikasauce  
*Pork goulash in red bell pepper sauce*

Schnitzel “Wiener Art”\* € 18,00

Aus der Schweinekeule  
*Bread crumbed pork escalope*

Cordon Bleu<sup>\*1</sup> € 19,50

Schweineschnitzel mit Schinken und Käse gefüllt  
*pork escalope with ham and cheese filling*

Schweinemedallions\* (S)<sup>11</sup> € 23,00

mit Asbach-Pfefferrahmsauce  
*fried pork tenderloins with brandy-pepper-cream- sauce*

Ochsenbäckchen<sup>11</sup> € 25,50

in Spätburgunder geschmort, mikt Salzkartoffeln und Gemüse  
*Ox cheeks braised in red wine with boiled potatoes and vegetable*

Rheinischer Sauerbraten(S)<sup>11</sup> € 25,50

Vom Rind, in einer Rosinensauce Mit Kartoffelklöße und Apfel-Preiselbeeren-Rotkohl  
*Braised sour marinated beef roast with raisin sauce, potato dumplings and red cabbage with apple and cranberries*

Rumpsteak 250 g\* € 32,50  
vom Grill, mit Kräuterbutter oder Asbach-  
Pfeffersauce  
*Grilled rump steak with herbal butter or  
brandy-pepper sauce*

\*

**Zu diesen Hauptgerichten servieren wir  
Ihnen eine Beilage nach Wahl:  
with these main dishes one of the following  
side dishes are included, please choose  
between:**

### Beilagen

*Sides*

Beilagen Salat, *Side salad*  
Pommes Frites, *French fries*  
Spätzle, *German noodles*  
Salzkartoffeln, *boiled potatoes*  
Basmati Reis, *basmati rice*  
Gemüsemischung der Saison,  
*mixed vegetable of the season*  
Apfelrotkohl,<sup>11</sup> *red cabbage with  
apple*

**Zusätzliche Beilage € 5,50**  
*Additional side dish*

**(S) Etwas kleinere Seniorenportion  
Nachlass pro Gericht € 2,00**

### Desserts

*Desserts*

Crème Brûlée 1,2, € 8,50  
flambiert  
World's most famous dessert, flamed at your  
table

oder schauen Sie gerne in unsere  
reichlich bestückte Kuchen- und  
Eiskarte.

*Or pick something from our ice  
cream and cakes menu*

### Zusatzstoffe:

- 1) mit Konservierungsstoffe
- 2) mit Geschmacksverstärker
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Farbstoff
- 5) mit Phosphat
- 6) mit Süßungsmittel
- 7) Koffeinhaltig
- 8) Chininhaltig
- 9) Geschwärzt
- 10) enthält Phenylalaninquelle
- 11) Sulfite

**Vielen Dank für  
Ihren Besuch!**

# *Herzlich Willkommen*

*Schön, dass Sie da sind!*

Genießen Sie eine kleine Auszeit vom Alltag und lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen.

☆☆☆<sup>s</sup> Hotel  
*Unter den Linden*

**Unsere Küche ist täglich geöffnet von  
12:00 – 14:30 Uhr und 17:30 – 21:00 Uhr**

**Zwischendurch laden wir Sie herzlich zu Kaffee  
und Kuchen ein.**

Der Parkplatz neben dem Hotel steht Ihnen nach dem Verzeehr kostenlos zur Verfügung.

Bitte lassen Sie sich beim Service eine Münze geben, die Sie einfach bei der Ausfahrt an der Schranke einwerfen.

**Danke für Ihren Besuch  
Ihr Hotel Unter den Linden Team**

*Unter den Linden*