

Vorspeisen *Starters*

Hausgemachter Spundekäs‘ € 8,00
Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln und Knoblauch angerührt, dazu Baguette
Cream cheese with red paprika, onions and garlic, served with Baguette bread

Gegrillte Garnelen € 11,50
Mit Riesling-Knoblauch-Dip, an kleinem Salat serviert, dazu Baguette
Grilled Shrimps with a Riesling-garlic-dip, served with a small salad and baguette bread

Aus dem Suppentopf *Soups*

Tomatencremesüppchen € 6,00
mit Sahnehaube
Fine tomato soup with whipped cream

Rindfleischsuppe € 6,00
mit Rindfleischwürfeln und Gemüseeinlage
Beef tea with diced meat and vegetable

Flammkuchen *Tarte flambée*

Der Klassiker € 11,00
mit Crème fraîche, Speck^{1,3} und Zwiebeln
Classic-with sour cream, bacon and onions

Feta € 12,50
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Feta und Oliven⁶
With sour cream, onion, Feta cheese and olives

Gratinée € 12,50
mit Crème fraîche, Speck^{1,3}, Zwiebeln und feinem Käse überbacken
With sour cream, bacon, onions and cheese

Thunfisch € 12,50
Mit Crème fraîche, Thunfisch, Zwiebeln und Zitrone
With sour-cream, tuna fish and onions

Große gartenfrische Salate *Salads*

Salat „Tuna“ (S) € 16,00
Bunte Salatmischung, mit Thunfisch, Ei, Tomate, Oliven⁶ und Orangenscheibe
Various salads with tuna, egg, Tomato and Green olives

„Salat Feta“ (S) € 16,00
Verschiedene Salatsorten mit Fetakäse, Oliven⁶ und Zwiebel
Salad mix with Feta cheese, olives and onions

„Fitnesssalat“ (S) € 17,00
Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
Salads of the season with fried stripes of chicken breast

Salat „Gamba“ (S) € 18,00
Salate der Saison mit gebratenen Garnelen und Zitrone
Salads of the season with fried shrimps and lemon

Alle Salate werden mit unserer hausgemachten Vinaigrette zubereitet und mit Baguette serviert

Vegetarisch *Vegetarian*

Pasta „Huldra“ (S) € 16,50
mit Pfifferling-Rieslingrahmsauce
Pasta with chanterelle-Riesling-cream-sauce

Aus dem Meer *Fish*

Gegrilltes Kabeljaufilet^{11*} € 18,50
200 g Auf Riesling-Tomate-Dillsauce
Grilled cod filet served with Riesling-tomato-dill-sauce

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

Beilagen *Sides*

***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 Salat, *Side salad*
Pommes Frites, *French fries*
Kroketten, *pommes croquette*
Salzkartoffeln, *boiled potatoes*
Gemüsemischung der Saison,
mixed vegetable of the season
Apfelrotkohl¹¹, *red cabbage with apple*

Zusätzliche Beilage € 5,00
Additional side dish

Hauptgerichte *Main dishes*

Hähnchen Curry (S) € 16,50
Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust in einer cremigen Curry-Rahmsauce mit Basmati-Reis serviert
Stripes of chicken breast in curry cream Sauce, served with basmati rice

Pasta mit Hähnchenbrust (S) € 16,50
Pasta mit gebratenen Hähnchenbrust-Streifen und Waldpilz-Rahmsauce
Pasta with fried stripes of chicken breast Served with mushroom-cream-sauce

Winzergulasch*¹¹ (S) € 17,00
Vom Schwein, in Spätburgundersauce geschmort
Pork goulash braised in red wine sauce

Schnitzel "Wiener Art"* € 17,50
200 g Aus der Schweinekeule
Bread crumbed pork escalope

Schnitzel „Hubertus“* € 18,50
200 g Aus der Schweinekeule mit Waldpilz-Rahmsauce
Bread crumbed Pork escalope with mushroom-cream-sauce

Semmelknödel mit Pfifferlinge € 18,50
In Rieslingrahmsauce
Bread dumpling with chanterelles in Riesling cream sauce

Pasta mit Garnelen (S) € 18,50
In Knoblauchöl gebraten
Pasta shrimps fried in garlic oil

Holzfüller Steak* € 18,00
Mariniertes Schweinenackensteak mit gebratenen Zwiebeln
Marinated pork steak with fried onions

Edel-Hirschragout* (S) € 19,00
Mit Waldpilze und Preiselbeeren
Ragout of deer with mushrooms and cranberries

Schweinemedallions* (S) € 19,50
mit Asbach-Pfefferrahmsauce oder Waldpilz-Rahmsauce
Pork tenderloins with brandy-pepper-cream- sauce or mushroom-cream-sauce

Rheinischer Sauerbraten ¹¹(S) € 21,00
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

Premium Rumpsteak* 250g € 29,00
mit Kräuterbutter oder Asbach-Pfefferrahmsauce
Grilled prime rump steak served with herbal butter or brandy-pepper-cream sauce

Premium Rumpsteak* 250g € 35,00
Mit Pfifferlinge in Rieslingrahmsauce
Grilled prime rump steak with chanterelles In Riesling cream sauce

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

Für unsere Kleinen
For our youngest guests

Nudeln mit Tomatensauc € 5,00
Pasta with tomato sauce

Pommes frites € 5,00
Frensh fries

Kinderschnitzel € 10,00
mit Pommes frites
Small bread crumbed pork escalope with French fries



STRESSED
steht für
DESSERTS
rückwärts und
auf einmal macht
alles Sinn!

Das Beste zum Schluss
Desserts

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,50
Mixed ice cream with whipped cream

Heiße Liebe € 8,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
Vanilla ice cream with hot raspberries

**Crème Brûlée am Tisch
flambiert** € 8,00
World's most famous dessert, flamed at your table

Belgische Zuckerwaffel € 4,00
einzeln
oder mit Vanilleeis und Sahne € 8,00

Warmer Apfelstrudel € 8,50
mit zwei Kugeln Vanilleeis und Sahne

oder schauen Sie gerne in unsere
reichlich bestückte Kuchen- und
Eiskarte. (S.12)

Liebe Gäste:

*Wir wünschen Ihnen angenehme
Stunden in unserem Hause –*

*Genieße das Leben in vollen
Zügen, denn das Glück liegt im
Hier und Jetzt*

Es grüßt Sie das Team vom

Hotel „Unter den Linden“

