

Große gartenfrische Salate

Salads

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

„Salat Feta“ (S) € 16,00
Verschiedene Salatsorten mit Fetakäse,
Oliven 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

Vorspeisen

Starters

Hausgemachter Spundekäs‘ € 7,50
Frischkäse mit Paprika, Zwiebeln und
Knoblauch angerührt, dazu Baguette
*Cream cheese with red paprika, onions and
garlic, served with Baguette bread*

Gegrillte Garnelen € 10,50
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*

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

Flammkuchen

Tarte flambée

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

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

Gratinée € 12,50
mit Crème fraîche, Speck, 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

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



***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*
Apfelrotkohl, *red cabbage with apple*

Zusätzliche Beilage € 5,00
Additional side dish

Hauptgerichte *Main dishes*

Hähnchen Curry (S) € 15,00
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

Schnitzel „Wiener Art“* € 16,50
Aus der Schweinekeule
Bread crumbed pork escalope

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

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

Schnitzel „Hubertus“* € 17,00
Aus der Schweinekeule mit Waldpilz-Rahmsauce
Bread crumbed Pork escalope with mushroom-cream-sauce

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

Holzfaller 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 (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 mushroom-cream sauce

Aus dem Meer *Fish*

Gegrilltes Kabeljaufilet* € 17,50
Auf Riesling-Tomate-Dillsauce
Grilled cod filet served with Riesling-tomato-dill-sauce

Vegetarisch *Vegetarian*

Pasta „Huldra“ (S) € 13,50
mit Waldpilz-Rahmsauce
Pasta with mushroom-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 € 7,50

mit Pommes frites

*Small bread crumbed pork escalope with
French fries*



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

Gerne können Sie auch von der
folgenden Kuchen- und Eiskarte
Ihr Lieblingsdessert aussuchen

Verehrte Gäste:

*Da wir unter chronischem
Personalmangel leiden müssen
wir leider unsere Auswahl an
Speisen wesentlich reduzieren
– wir bitten um Ihr
Verständnis.*

*Das kleine aber feine Team
vom Hotel „Unter den Linden“*

Vielleicht noch etwas Süßes?

Desserts

Tiramisu Sahnetorte € 4,50

Tiramisu cake

Gemischtes Eis mit Sahne € 6,50

Mixed ice cream with whipped cream

Rote Grütze mit Vanilleeis € 8,00

Und Schlagsahne

Red fruit grits with vanilla ice cream

Crème Brûlée am Tisch € 8,00

flambiert

*World's most famous dessert, flamed at your
table*

