

Unsere Speisen

Vorspeisen

Starters

Hausgemachter Spundekäs' € 9,50

Friskäse 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

Waldpilzcremesuppe € 8,00

mit Sahnehaube
Mushroom soup with whipped cream

Rinderkraftbrühe € 7,00

mit Rindfleischwürfeln und Gemüseeinlage
Beef tea with diced meat and vegetable

Portion Brot € 2,50

Pasta

Pasta mit Garnelen (S) € 17,50

mit gebratenen Knoblauch-Garnelen
with fried garlic-shrimps

Pasta mit Lachs (S) €17,50

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

Flammkuchen

Tarte flambée

Der Klassiker ^{1,3} € 12,00

mit Crème fraîche, Speck und Zwiebeln
Classic-with sour cream, bacon and onions

Gratinée ^{1,3} € 13,00

mit Crème fraîche, Speck, Zwiebeln und feinem Käse überbacken
With sour cream, bacon, onions and cheese

Ziegenkäse ¹ € 15,00

Mit Crème fraîche, Ziegenkäse, Birne, Honig und Walnüssen
With sour-cream, goat cheese, pear, honey and walnuts

Salate

Salads

¹
Salat mit Ziegenkäse (S) € 17,50

Bunte Salatmischung, mit gebratenem Ziegenkäse, Honig, Walnüsse, und Orangen
Various salads with goat cheese, honey, walnuts and orange

¹
„Fitnesssalat“ (S) € 17,50

Salate der Saison mit gebratenen Hähnchenbruststreifen
Salads of the season with fried stripes of chicken breast

Salat mit Garnelen ¹ € 17,50

Salat mix mit gebratene Knoblauch-Garnelen
Mixed salads with fried garlic-shrimps

Alle Salate werden mit unserem hausgemachten Essig-Öl Dressing zubereitet

Hauptgerichte

Main dishes

“Orange Chicken”(S) € 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*¹¹ (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

Hähnchen-Cordon Bleu* € 21,50

Hähnchenschnitzel mit Schinken und Käse
gefüllt

Chicken escalope with ham and cheese filling

Mariniertes Schweine-

Nackensteak* € 21,50

mit Knoblauchdipp

*Marinated steak from pork neck
with garlic dip*

Schweinemedallions* (S) € 23,00 *

mit Asbach-Pfefferrahmsauce

*fried pork tenderloins with brandy-pepper-
cream- sauce*

Rheingauer Hirschragout € 25,50

in Spätburgunder geschmort, mit
mit Waldpilze und Preiselbeeren

*Ragout of venison braised in red wine with
mushrooms and cranberries*

Rheinischer Sauerbraten(S) € 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, *red cabbage with*

apple

Zusätzliche Beilage € 5,50

Additional side dish

(S) Etwas kleinere Seniorenportion

Nachlass pro Gericht € 2,00

Fischgerichte

Fish

Gegrilltes Lachsfilet* € 25,50

Auf Riesling-Dill-Rahmsauce mit
Senfkaviar

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

Für Kinder

for Kids

Dino-Teller € 8,50

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

Desserts

Desserts

Crème Brûlée € 8,50

am Tisch 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!**

Unter den Linden

RESTAURANT

Herzlich Willkommen

Schön, dass Sie da sind!

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



**Unsere Küche ist vom Freitag bis Mittwoch von
12:00 – 14:30 Uhr und 17:30 – 21:00 Uhr geöffnet
Donnerstag ist Ruhetag**

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

Der Parkplatz neben dem Hotel steht Ihnen nach dem
Verzehr 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

RESTAURANT