

## Vorspeisen

### **Bruschetta**

mit Tomaten, Zwiebeln, Oliven und Mozzarella  
auf geröstetem Stangenbrot angerichtet

**3,50 €**

### **Rindercarpaccio**

mit Rucola, gebratenen Champignons  
und Grana Padano

**10,50 €**

### **Vitello Tonnato**

Kalbsrücken mit Thunfisch-Creme  
und Kapern

**12,50 €**

### **Karamellierter Ziegenkäse**

auf Winterlichen Blattsalat und kandierten Nüssen

**8,50 €**

## Suppen

### **Tomatencremesuppe**

mit Parmesan Croutons und Basilikumsahne

**4,00 €**

### **Kürbisc cremesuppe**

mit Ingwer und gebratener Chili Garnele

**6,00 €**

zu Vorspeisen & Suppen reichen wir unser  
hausgebackenes Brot

## Salate

### **Piccola Salata**

Blattsalat, mit mariniertem Gemüse der Saison  
und Balsamico Vinaigrette

**4,50 €**

### **Insalata Tricolori**

Strauchtomaten, Mozzarella, Pesto,  
Olivenöl, Grana Padano & gerösteten Pinienkernen

**7,50 €**

### **Insalata „Art des Hauses“**

Blattsalat, mariniertes Gemüse, Kürbiskerne und Balsamico Vinaigrette  
wahlweise

mit Hähnchenbruststreifen

oder

gebratenen Lachsfilet

**11,90 €**

### **Insalata nicoise**

gemischter Salat mit Thunfisch,  
Paprika, Gurken, Zwiebeln, Champignons, Ei, Tomaten  
und einer Kräutervinaigrette

**8,50 €**

## Vegetarisch

### **Gemüseauflauf**

Zucchini, Auberginen, Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Knoblauch  
mit Mozzarella überbacken

**10,90 €**

### **Risotto alla milanese è Piselli**

Risotto mailänder-Art mit Safran & erbsen

**8,50 €**

zu unseren Salaten reichen wir unser

**hausgebackenes Brot**

## Hauptgerichte

### **Geschmorte Wildschweinkeule**

in Madeira-Preiselbeer Sauce, sautierten Rosenkohl  
und Sellerie-Kartoffelpüree

**17,50 €**

### **Hähnchen-Piccata**

Hähnchenbrustfilet in Ei-Parmesan-Panade gebacken  
mit Linguini in Tomatensauce,  
und Salat

**14,50 €**

### **Tafelspitz aus der Rinderkeule**

mit Meerrettichsauce, geriebenem Meerrettich,  
Boullion-Kartoffeln mit Wurzelgemüse

**16,80 €**

### **Dreierlei Rahmgeschnetztes**

Streifen von Kalb, Hähnchenbrust, Schweinefiletspitzen  
in der Pfanne gebraten  
mit Zwiebeln, Champignons, Weißwein und Creme fraiche zubereitet,  
Eierspätzle und Salat

**13,80 €**

### **Angus-Rückensteak**

auf dem Lavastein gegrillt, mit Rosmarinkartoffeln,  
mediterranem Gemüse  
und hausgemachter Kräuterbutter

**21,50 €**

### **Hähnchenbrust-Filet**

mit Speck-Erbesen, Pilz-Risotto  
und Kräuter Sauce

**15,50 €**

### **Saltimbocca alla Romana**

Kalbsmedaillons mit Parmaschinken und Salbei  
an Weißwein-Tomatensauce,  
mediterranes Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln

**17,50 €**

### **Schweineschnitzel nach „Wiener Art“**

mit Pommes frites und Salat

**12,80 €**

wahlweise

mit Rahmchampignons

oder

gebratenen Zwiebeln

**14,80 €**

### **Scaloppina al pepe verde**

Schweinelende vom Lavastein-Grill  
mit frischen Champignons in Pfefferrahmsauce,  
Rosmarinkartoffeln und Salat

**16,90 €**

### **Grillpfanne „Zur Linde“**

Rindersteak, Jungschweinelende, Hähnchenbrustfilet  
vom Lavastein-Grill,  
gebackene Champignons, Brokkoli-Röschen, Rosmarin-Kartoffeln  
hausgemachte Kräuterbutter

**19,80€**

Gerne servieren wir Ihnen unsere Speisen auch als  
**kleinere Portion.**

***Fragen Sie einfach unseren Service***

## Fischgerichte

### **Calamari Fritti**

Frittierte Tintenfischringe  
mit Aioli-Dip,  
Salatteller und hausgebackenes Brot

**13,80 €**

### **Lachsforellenfilet**

auf Lavastein gegrilltes Filet  
Dillrahmsauce, Champignons-Riotto  
und Dillrahmsauce

**17,80 €**

### **Dorade gegrillt**

gegrillte Dorade Royal, mit Kräutern und Limette gefüllt,  
auf mediterranes Gemüse, Petersilienkartoffeln & Thymianbutter

**19,80€**

### **Gamberoni**

Riesengarnelen vom Lavastein-Grill  
Spaghetti mit Olivenöl und Chilli  
Salatteller

**22,80 €**

## Für unsere kleinen Genießer

### Suppen

Tomatencremesuppe  
3,00 €

### Hauptgerichte

Spaghetti  
mit Tomatensauce  
6,50 €

Hähnchenbrustfilet oder Schweineschnitzel  
mit Erbsen Möhren Gemüse und Pommes frites  
8,80 €

### Dessert

Vanilleeis  
mit Sahne und Schokoladensauce  
3,00 €

## Nudelgerichte

### **Spaghetti Aglio é Olio**

in Knoblauch und Olivenöl geschwenkt,  
oder mit hausgemachtem Pesto angerichtet

**7,90 €**

wahlweise

mit gebratenen Garnelen

**14,50 €**

### **Penne matriciana**

Röhrennudeln mit geräuchertem Speck, Zwiebeln, Parmaschinken  
und Tomatensauce

**11,50 €**

### **Penne é Melanzana**

Aubergine, Zucchini in Tomatensauce,  
Pinienkerne, Rucola  
und Grana Padano

**11,50 €**

### **Spaghetti „Puttanesca“**

mit Oliven, Sardellen, Kapern und Tomatensauce

**9,50 €**

### **Spaghetti al Carbonara**

in Sahnesauce mit Pancetta-Pecorino-Käse  
und Ei

**10,50 €**

### **Gnocchi**

in Kürbis-Gorgonzola Rahmsauce  
Rucola, Karamellisierte nüsse, Pinienkerne  
& Grannapadano

**11,50 €**

### **Gnocchi al forno**

mit Schinken, Sahne und Mozzarella überbacken

**9,50 €**

## **Süßer Ausklang**

Wir laden Sie herzlich dazu ein,  
sich von unseren süßen Desserts verführen zu lassen!

### **Panna cotta**

Sahne-Vanille-Creme mit Erdbeermark

**4,00 €**

### **Spekulatius-Parfait**

und Rumfrüchte

**4,50 €**

### **Crème Brûlée**

und Himbeer-Sorbet im Amerettini Mantel

**5,50 €**