



Bus – und Gruppenkarte

Seite 1 von 3

Hausgemachte Suppe

Feine Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse	3,50€
Feine Rinderbouillon mit hausgemachten Leberknödel ¹²	4,80€
Kokos – Zitronengrassuppe (Tom Ka Gai) mit Hähnchenbruststreifen, hausgemachten Frühlingsrolle und Chili-Dip	5,30€

Salate


Bunter Salatteller „Drei Linden Style“ mit hausgemachtem Parmesandressing und Croûtons	9,80€
Bunter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte mit Balsamico Dressing und Parmesan, dazu servieren wir:	
Zarte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille	10,80€
Rhöner Bachforellenfilet aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Zitronenmandelbutter	15,80€

Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons, Rösti und Salat der Saison	12,80€
---	--------

Fleisch

Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	9,80€
Hausgemachte Sülze ^{1,3} vom Rhöner Landschwein mit Essig – Ölvinagrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	9,80€
„Hennings Böffstöck“ mit Zwiebeln und Kartoffelsalat	9,80€
„Hennings Böffstöck“ mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	10,80€
„Hennings Böffstöck“ mit Zwiebeln, Pommes und Salat	10,80€



Zartes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Kartoffelstäbchen und Salatteller der Saison	11,80€
Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat der Saison	12,80€
Zartes Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons dazu Pommes und Salatteller der Saison	13,80€
Zartes Schweineschnitzel mit hausgemachten Kochschinken ^{1,3,8} , und Käse überbacken, Pommes und Salatteller der Saison	13,80€
Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein Feine Schinkenwürfel ^{1,2,3} von unserem hausgemachten Schinkenspeck mit Lauchstreifen und Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und einen Salatteller der Saison	13,80€
Schweinelendchen unter der Bärlauchkruste mit frischen Waldpilzen dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salatteller der Saison	16,80€

Rhöner Weiderind

Portion Tatar vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb dazu servieren wir verschiedene Salze auf Wunsch mit Asbach Uralt verfeinert	10,80€ 12,80€
Rinderroulade in Burgunder geschmort mit Gemüse und Klöße	14,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	18,80€

Fisch

Filet von der Rhöner Bachforelle aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison	15,80€
--	--------

Vegetarische Gerichte

Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln und knusprige handgerollte Frühlingsrolle	9,80€
Gnocchi mit Tomatensauce, Ratatouille und Parmesan	9,80€
(Vegan) Mediterraner Tofuriegel im Auberginenmantel mit mediterranem Gemüse	9,80€

Kleine Gerichte



Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Pommes oder Kartoffelsalat	5,00€
Currywurst „Drei Linden“ Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei in einer Currysauce mit Purple Curry verfeinert und goldbraunen Kartoffelstäbchen	6,80€
Flammkuchen „Drei Linden“^{1,2,3}, mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfel und Creme fraîche	7,80€
Strammer Max^{1,2,3,8} mit hausgemachtem rohen und gekochtem Schinken , 2 Spiegeleier in Butter gebraten	7,80€
Fuldaer Vesperteller¹ mit hausgemachten Wurstspezialitäten und Brot	7,80€
Schweizer Wurstsalat ^{1,2,3,8,12} mit Toastbrot und Butter	5,80€
Schwartemagenbrot^{1,12}	5,80€
Bunter Blattsalat mit goldbraun gebackenen Camemberts und Preiselbeeren	8,80€

Bitte geben sie Ihre Bestellung bis 10. 00 Uhr des Anreisetages auf!!!

Von 30 bis 50 Personen erhält ein Busfahrer ein Gericht kostenfrei.

Ab 60 Personen erhalten ein Busfahrer und eine Reiseleiter/in ein Gericht kostenfrei.

Kontakt

Inh. Anton Henning

Neuenberger Str. 37

☎ (0661) 73131 📠 241366

<http://www.dreilinden-fulda.de>

info@dreilinden-fulda.de

1.mit Nitritpökelsalze 2. mit Farbstoff 3. mit Antioxidationsmittel

6. Süßungsmittel 8. mit Phosphat 9. chininhaltig 10. enthält Phenylalaninquelle 11. coffeinhaltig 12. mit Geschmacksverstärker, 13. Sulfite

Ein Teil unsere Gerichte können Zusatzstoffe, sowie Allergene enthalten, über deren Zusammensetzung wir Sie gerne auf Nachfrage informieren.

Unsere Forellen kommen vom Forellenhof Lothar Keidel aus der Rhön.

Unser Fleisch beziehen wir von Landwirten aus der heimischen Region.

Unserer Wurstspezialitäten sind aus eigener Herstellung.

