

## Vorspeisen und kleine Gerichte

Fingerfood „Drei Linden“

Hausgemachte Frühlingsröllchen und Mini – Böffs,  
dazu Chili, Soja - und Ingwersauce

Klein 6,00€ /Groß 9,80€

Fingerfood „Dim Sum“, serviert im Bambuskorb

2 Black Tiger Garnelen im Pankomantel, 3 hausgemachte Frühlingsröllchen,  
3 Mini Böff, Krabbenchips dazu Chili, Soja - und Ingwersauce

12,00€

Carpaccio vom Rhöner Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette,  
gehobeltem Parmesan und sautierten Kräuterchampignons

10,80€

## Hausgemachte Suppe

Feine Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse

3,80€

Feine Rinderbouillon mit hausgemachten Leberknödel,

4,80€

Latte Macchiato von der Karotte mit Ingwer/Orange und Garnelen

5,30€

Kokos – Zitronengrassuppe (Tom Ka Gai) mit Hähnchenbruststreifen,  
hausgemachten Frühlingsrolle und Chili-Dip

5,30€

## Salate

Bunter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte  
mit Balsamico Dressing und Parmesan,  
dazu servieren wir:

Zarte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille

10,80€

Rumpsteak vom Rhöner Weiderind

18,80€

Rinderfilet vom Rhöner Weiderind unter der gratinierten Bärlauchkruste

20,80€

In Knoblauchbutter gegrillte Garnelen

15,80€

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€
Zarte Hähnchenbrust im Sesammantel mit Ingwersauce, knackigem Wok-Gemüse, Teriyakinudeln und handgerollte Frühlingsrolle	14,80€

## Fleisch

Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	9,80€
Himmel und Erde (Himmel un Ähd) Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelmus im Weckglas	10,80€
Hausgemachte Sülze <sub>1,3</sub> vom Rhöner Landschwein mit Essig – Ölvinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	9,80€
Gebackener Leberkäse <sub>1,2,3,8,12</sub> mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	10,80€
Portion "Schwartegönder" <sub>1</sub> mit Bandnudeln vom Geflügelhof Bleuel und Salatteller der Saison	10,80€
Gebratene Leber vom Landschwein mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	10,80€
Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, hausgemachtes Kartoffelpüree und Salatteller der Saison	11,80€
Rippchen <sub>1,2,3,8</sub> oder Eisbein <sub>1</sub> mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Brot	10,80€
Schlachtplatte.(Nur erhältlich in der Schlachtwoche) (Wellwürstchen, Bratwurst, Wellfleisch mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Brot)	11,80€
"Hennings Böffstöck" mit Zwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb	6,80€
"Hennings Böffstöck" mit Zwiebeln und Kartoffelsalat	9,80€
"Hennings Böffstöck" mit Zwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes und Salat	10,80€
"Hennings Böffstöck" mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Ei u. Salatteller	11,80€

<b>Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison</b>	<b>11,80€</b>
<b>Zartes Schweineschnitzel mit Bratensauce, Kartoffelstäbchen und Salatteller der Saison</b>	<b>11,80€</b>
<b>Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat der Saison</b>	<b>12,80€</b>
<b>Zartes Schweineschnitzel mit bunter Pfeffersauce<sup>1,4</sup>, Krokette und Salatteller der Saison</b>	<b>13,80€</b>
<b>Zartes Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons dazu Pommes und Salatteller der Saison</b>	<b>13,80€</b>
<b>Zartes Schweineschnitzel mit hausgemachten Kochschinken<sup>1,3,8</sup> und Käse überbacken, Pommes und Salatteller der Saison</b>	<b>13,80€</b>
<b>Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein</b>	
<b>Feine Schinkenwürfel<sup>1,2,3</sup> von unserem hausgemachten Schinkenspeck mit Lauchstreifen und Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und einen Salatteller der Saison</b>	<b>13,80€</b>
<b>Holzfüllersteak (durchwachsen) auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter</b>	<b>13,80€</b>
<b>Jungschweinefilet unter der Bärlauchkruste mit frischen Waldpilzen à la Crème dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salatteller der Saison</b>	<b>16,80€</b>
<b>„Surf and Turf“ Jungschweinefilet mit gegrillten Garnelen auf mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Trüffel – Säckchen</b>	<b>18,80€</b>

### Weiderind / Kalb

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€
Rinderzunge <sup>1,8</sup> in Madeira - Kapernsauce mit Reis und Salatteller der Saison	13,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	18,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit bunter Pfeffersauce <sup>1,4</sup> Pommes und Salatteller der Saison	18,80€
Rumpsteak „Strindberg vom Rhöner Weiderind“ unter der Zwiebel – Senfkruste mit Pfeffersauce auf Bohnenragout und Kartoffelkrapfen	19,80€
Rinderfilet unter der Bärlauchkruste mit Pfeffersauce auf Bohnenragout und Bratkartoffeln	21,80€
Wiener Kalbsschnitzel aus dem Rücken geschnitten im Pankomehl paniert, mit Kartoffelstäbchen 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€
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit gegrillten Garnelen, mediterranem Gemüse und Trüffelsäckchen	18,80€

### 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 Rataouillie	9,80€

### Kleine Gerichte

Hausgemachtes Schmalzbrot 3,00€

Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Brot 3,50€

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“<sup>1,2,3</sup> mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfel und Creme fraîche 7,80€

Strammer Max<sup>1,2,3,8</sup> mit hausgemachtem rohen und gekochtem Schinken, 2 Spiegeleier in Butter gebraten 7,80€

Fuldaer Vesperteller<sup>1</sup> mit hausgemachten Wurstspezialitäten und Brot 7,80€

Handkäse mit Musik 5,80€

Schweizer Wurstsalat<sup>1,2,3,8,12</sup> mit Toastbrot und Butter 5,80€

Schwartemagenbrot<sup>1,12</sup> 5,80€

Bunter Blattsalat mit goldbraun gebackenen Camemberts und Preiselbeeren 8,80 €

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

Über enthaltene Allergenprodukte liegt für Sie eine gesonderte Speisekarte bereit.

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.

