

Vorspeisen und kleine Gerichte

Fingerfood „Drei Linden“

Hausgemachte Frühlingsröllchen und Mini – Böffs, Krabbenchips

dazu Chili, Soja - und Ingwersauce

Klein 7,00€ /Groß 10,00€

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€

Hennings Mini - Böff- Burger im Bun von der Bäckerei Ballmeier

mit hausgemachten Schinkenspeck,

Schmorzwiebeln Cocktailsauce und Kartoffelchips

7,80€

Carpaccio vom Rhöner Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette,

gehobeltem Parmesan und sautierten Kräuterchampignons, Baguette

11,80€

Hausgemachte Suppe

Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen,

Wurzelgemüse und Kräuterflädle

3,80€

Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachten Leberknödel.

4,80€

Kokos – Zitronengrassuppe (Tom Ka Gai) mit Hähnchenbruststreifen,

hausgemachten Frühlingsrolle und Chili-Dip

5,80€

Salate

Bunter Blattsalat mit Balsamico Dressing in der Reisblattblüte dazu Parmesan, und verschiedene Rohkostsalate, wahlweise mit.....

Zarte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille

10,80€

Rumpsteak vom Rhöner Weiderind /Schmorzwiebeln /Bratensauce

19,80€

Rinderfilet vom Rhöner Weiderind mit 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 á la Creme, Rösti und Salat der Saison	12,80€
Zarte Hähnchenbrust im Sesammantel mit Ingwersauce, knackigem Wok-Gemüse, Teriyakinudeln und handgerollte Frühlingsrolle	14,80€

Hauptdarsteller aus Henning`s Metzgerei

Gebackene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	10,80€
Himmel und Erde (Himmel und Ähd) Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelmus im Weckglas	11,80€
Hausgemachte Sülze _{1,3} vom Rhöner Landschwein mit Essig – Ölvinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	10,80€
Gebackener Leberkäse _{1,2,3,8,12} mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln und Salate der Saison	10,80€
Portion "Schwartegönder" ₁ mit Bandnudeln vom Geflügelhof Bleuel und Salatteller der Saison	10,80€
Rippchen _{1,2,3,8} oder Eisbein ₁ mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kümmelbrot	10,80€
Schlachtplatte.(Nur erhältlich in der Schlachtwoche) (Wellwürstchen, Bratwurst, Wellfleisch mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kümmelbrot)	11,80€
"Hennings Böffstöck" mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb	7,00€
"Hennings Böffstöck" mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat	9,80€
"Hennings Böffstöck" mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes und Salate der Saison	11,80€
"Hennings Böffstöck Deluxe" mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Ei u. Salate der Saison	12,80€

Rhöner Landschwein

Paniertes Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salate der Saison	11,80€
Knusprig gebratene Leber mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	11,80€
Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, hausgemachtes Kartoffelpüree und Salatteller der Saison	12,80€
Schweineschnitzel mit Bratensauce, Pommes frites und Salate der Saison	11,80€
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites und Salate der Saison	12,80€
Schweineschnitzel mit bunter Pfeffersauce^{1,4}, Kroketten und Salate der Saison	13,80€
Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons dazu Pommes frites und Salatteller der Saison	14,80€
Feinschmeckerschnitzel Hausgemachte Schinkenwürfel^{1,2,3}, Lauchstreifen und Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und Salate der Saison	14,80€
Schweineschnitzel mit hausgemachten Kochschinken^{1,3,8} und Käse gratiniert, Pommes frites und Salatteller der Saison	14,80€
Holzfällersteak (durchwachsen) auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter	13,80€
Schweinefilet vom Rhöner Landschwein unter der Bärlauchkruste mit Champignons à la Crème dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salatteller der Saison	16,80€
„Surf and Turf“ Schweinefilet mit gegrillten Garnelen, Tomatensauce, mediterranem Gemüse und Trüffel – Säckchen	18,80€

Weiderind / Kalb

Portion Tatar vom Rhöner Weiderind zum selber marinieren mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb	10,80€
auf Wunsch mit Asbach Uralt	12,80€
Rinderzunge ^{1,8} in Madeira - Kapernsauce mit Reis und Salate der Saison	14,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Salate der Saison	19,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit bunter Pfeffersauce ^{1,4} Pommes und Salatteller der Saison	19,80€
Rumpsteak „Strindberg vom Rhöner Weiderind“ mit Zwiebel – Senfkruste, Pfeffersauce, Bohnenragout und hausgemachte Kartoffelkrapfen	20,80€
Rinderfilet unter der Bärlauchkruste mit Pfeffersauce auf Bohnenragout und Bratkartoffeln	22,80€
Wiener Kalbsschnitzel aus der Oberschale geschnitten im Pankomehl paniert, mit Pommes frites und Salate der Saison, Preiselbeeren	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 knuspriger handgerollter Frühlingsrolle	9,80€
Gnocchi mit Tomatensauce, Ratatouille und Parmesan	9,80€
Hausgemachte Kartoffelravioli mit Zwiebelschmelze und Salate der Saison	9,80€
(Vegan) Mediterraner Tofuriegel im Auberginenmantel mit Rataoullie	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 mit Currysauce
und Purple Curry verfeinert Pommes frites 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,
und 2 Spiegeleier in Butter gebraten 7,80€

Henning`s Vesperteller¹ mit hausgemachten
Wurstspezialitäten aus der Metzgerei
und Kümmelbrot 7,80€

Handkäse mit Musik und Kümmelbrot 5,80€

Schweizer Wurstsalat^{1,2,3,8,12}
mit Kümmelbrot und Butter 5,80€

Schwartemagenbrot^{1,12} 5,80€

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.
Wild aus Giesel eigens erlegt.

