

Hausgemachte Suppe

Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen, Wurzelgemüse und Kräuterflädle	3,80€
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachten Leberknödel ¹²	4,80€

Salate

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

Zarte Hähnchenbrustfilets / Ratatouille	10,80€
-----------------------------------------	--------

Geflügel

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

Landschwein

Gebackene Blutwurst mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Gewürzgurke	10,80€
------------------------------------------------------------------------	--------

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€
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Knusprig gebratene Leber vom Landschwein 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€
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Rippchen ^{1,2,3,8} , oder Eisbein, ¹ mit Sauerkraut, Erbsenpüree und Kümmelbrot	10,80€
-----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Schlachtplatte ¹ (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 Delux“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Ei u. Salate der Saison	12,80€
-------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Paniertes Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salate der Saison	11,80€
--------------------------------------------------------------------------	--------

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	13,80€
----------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein Hausgemachte Schinkenwürfel ^{1,2,3} , Lauchstreifen und Creme fraiche verfeinert, Mandelbällchen und Salate der Saison	13,80€
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€
<u>Weiderind</u>	
Portion Tatar vom Rhöner Weiderind zum selber marinieren mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb auf Wunsch mit Asbach Uralt	10,80€ 12,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salate der Saison	19,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit bunter Pfeffersauce ^{1,4} Pommes und Salatteller der Saison	19,80€
<u>Fisch</u>	
Filet von der Rhöner Bachforelle aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salatteller der Saison	15,80€
<u>Vegetarische Gerichte</u>	
Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln und knusprige handgerollte Frühlingsrolle	9,80€
<u>Kleine Gerichte</u>	
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 fraiche	7,80€
Strammer Max ^{1,2,3,8} mit hausgemachtem rohen und gekochtem Schinken, und 2 Spiegeleier in Butter gebraten	7,80€
Henning`s Vesperteller ¹ mit hausgemachten Wurstspezialitäten aus der Metzgerei und Brot	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. Sulfit

Über enthaltene Allergeneprodukte liegt für Sie eine gesonderte Speisekarte bereit.

