

Vorspeisen

Mini „Drei Linden Böff-Burger“ mit geröstetem Speck und Kartoffelstäbchen 5,80€

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 Leberknödeln 4,80€

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€
Rosa gebratene Entenbrust mit Orangensauce, Gewürzrotkaut und gebratenen Serviettenknödelscheiben	18,80€

Fleisch

Himmel und Erde (Himmel un Ähd) Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree und Apfelmus im Weckglas	10,80€
Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, Apfelscheiben, hausgemachtes Kartoffelpüree und Salatteller der Saison	11,80€
„Hennings Böffstöck“ mit Zwiebeln, Bratkartoffeln, Ei u. Salatteller	11,80€
Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salatteller der Saison	11,80€
Zwiebelschnitzel mit Pommes und Salat der Saison	12,80€
Zartes Schweineschnitzel mit bunter Pfeffersauce ^{1,4} , Kroketten und Salatteller der Saison	13,80€
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€

**Holzfällersteak (durchwachsen)
auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln und Kräuterbutter** 13,80€

**Jungschweinefilet unter der Bärlauchkruste
mit frischen Waldpilzen à la Crème** 16,80€
dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salatteller der Saison

**„Surf and Turf“ Jungschweinefilet mit gegrillten Garnelen
auf mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Trüffel – Säckchen** 18,80€

Weiderind / Kalb

**Portion Tatar vom Rhöner Weiderind
mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Kolb**
dazu servieren wir verschiedene Salze 10,80€
auf Wunsch mit Asbach Uralt verfeinert 12,80€

**In Burgunder geschmorte Ochsenbacke mit Wirsinggemüse
und gebratenen Serviettenknödelscheiben** 18,80€

**Rumpsteak vom Rhöner Weiderind
mit Zwiebeln, Bratkartoffeln 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€

(Vegan) Mediterraner Tofuriegel im Auberginenmantel mit Rataoullie

9,80€

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.



Hotel | Stadtgasthof | Metzgerei

Herzhaft Willkommen!

DREI LINDEN
Seit 1913 Familie Henning

FAMILIENFEIERN VON 10-100
CATERING
BIERGARTEN
HOCHZEITEN
TAGUNGEN
BUSREISEN

www.dreilinden-fulda.de

„Drei Linden“ Familie Henning
Neuenberger Str. 37 | 36041 Fulda
Telefon 0661-73131 | Fax 0661-241366