

Aperitif gefällig....?

Aperitivo in Italien, Tapeo in Spanien, Apéritif in Frankreich oder Apéro in der Schweiz – das scheint zu entspannen....

Sherry	5cl	4,80€
Campari	5cl	4,80€
Martini weiß	5cl	4,80€
Portwein		
rot 10 Jahre Reife im Franz. Eichenfaß	5cl	4,80€
Piccolo Mumm Dry	0,2l	6,50€
Rotkäppchen	0,75l	22,00€
Fulda Seccorie Rosè	0,75l	24,00€
Bouvet Cremant de Loire Brut Excellence	0,75l	42,00€
Mojito		7,50€
Wild Passion Fruit		7,50€
Aperol Sprizz		7,50€
Torres Natureo Blanco 0,0 Promille		
Muscat		
Der vollständig aus Muskateller gekeltert Wein wird vergoren und sorgfältig entalkohollisiert, um das Aroma und Geschmack des Weins zu erhalten. 0,2l		7,00€

Trink solange du trinken kannst, nutze deine Tage,
ob man auch im Jenseits trinkt ist eine offene Frage.

Vorspeise

Hausgemachtes Schmalz – Olivenöl - Butter – Kümmelbrot	3,80€
Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse	5,80€
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachtem Leberknödel	6,80€
Fingerfood „Drei Linden“ Frühlingsröllchen mit Mini – Böff, dazu Chili-, Soja- - und Ingwersauce	6,80€
Vitello tonnato „ Drei Linden Style“ Ein klassisches Gericht aus dem Piemont (Italien) ist sehr dünn geschnittener rosa Kalbsbraten mit Thunfischsauce. Dabei handelt es sich um eine sehr wohlschmeckende Vorspeise.	
Salatbukett und Weißbrot	12,80€
Carpaccio vom Rhöner Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette gehobeltem Parmesan, Champignons	14,80€
Tatar vom Rhöner Weiderind	150g 13,80€
Zwibbelsplotz	4,80€
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Käse an Blattsalaten mit Balsamico Dressing	12,80€
Henning`s Antipasti Teller Geräucherter Schinken, hausgemachte Salami, mediterranes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Ciabatta	13,80€
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten	14,80€

Salate

Bunter Blattsalat

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

Zarte Hähnchenbrustfilet / Ratatouille 15,80€

Rumpsteak vom Rhöner Weiderind /Schmorzwiebeln /Bratensauce 26,80€

Rhöner Bachforellenfilet

aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Kräuterbutter 23,80€

Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons,

Herzoginkartoffeln und Salate der Saison 16,80€

Zarte Hähnchenbrust im Sesammantel mit Ingwersauce,

knackigem Wok-Gemüse, Teriyakinudeln und handgerollter Frühlingsrolle 16,80€

Landschwein

„Himmel & Erd“ Gebackene Blutwurst mit Zwiebeln,

hausgemachtem Kartoffelpüree, Apfelmus & glasierten Apfelspalten 14,80€

Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“

mit Schmorzwiebeln, glasierten Apfelspalten,

hausgemachtes Kartoffelpüree und Salate der Saison 16,80€

„Hennings Böffstöck“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes

und Salate der Saison 15,80€

„Hennings Böffstöck“ *Deluxe*

mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Ei und Salate der Saison 16,80€

Paniertes Kotelett mit Bratensauce, Bratkartoffeln und Salate der Saison	15,80€
Schweineschnitzel mit Bratensauce, Pommes frites und Salate der Saison	15,80€
Zwiebelschnitzel mit Pommes frites und Salate der Saison	17,80€
Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons, dazu Pommes frites und Salate der Saison	18,80€
Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein, mit hausgemachten Schinkenwürfeln, Lauchstreifen und Crème fraîche verfeinert, Mandelbällchen und Salate der Saison	18,80€
Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochschinken, und Käse gratiniert, Pommes frites und Salate der Saison	18,80€
Hausgemachte Tagliatelle Bolognese klassische Bolognese vom Schwein und Rind , Wurzelgemüse und Parmesan	15,80€
Schweinefilet vom Rhöner Landschwein unter der Bärlauchkruste mit Champignons à la Crème, dazu servieren wir Kartoffelkrapfen und Salate der Saison	19,80€

Weiderind

Tatar vom Rhöner Weiderind „Klassik“ mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	200g 15,80€
Portion Tatar „Mediterran“ vom Rhöner Weiderind mit Zwiebeln, Eigelb, Oliven, getrockneten Tomaten, Pesto, Kapern, Parmesan und Baguette	200g 16,80€

Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit bunter Pfeffersauce Pommes und Salate der Saison	26,80€
Rumpsteak Steinpilzkruste vom Rhöner Weiderind mit Portweinsauce, Bohnenragout und Kartoffelkrapfen	29,80€
Rumpsteakstreifen „ Asia - Style “ Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln, knuspriger Frühlingsrolle und Curry-Mangoschaum	28,80€

Fisch

Filet von der Rhöner Bachforelle aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter, Petersilienkartoffeln und Salate der Saison	23,80€
---	--------

Vegetarische Gerichte

Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln und knuspriger handgerollte Frühlingsrolle	14,80€
Mediterraner Tofuriegel „Vegan“ im Auberginenmantel mit Ratatouille und Kichererbsen – Praline	14,80€

Für Allergiker halten wir eine extra Karte mit detaillierten Informationen über
Allergene und Zusatzstoffe in unserem Speisen- und Getränkeangebot bereit oder fragen Sie das Personal.

Dessertkarte

„Ein ganz klein wenig Süßes kann viel Bitteres verschwinden lassen.“

-Francesco Petrarca

Kugel Vanilleeis mit Eierlikör und Sahne	4,80€
Zweierlei Mousse au Chocolat	7,80€
Sorbetvariation	6,80€
Hausgemachter „Kaiserschmarrn mit eingelegten Zwetschgen, Joghurteis	8,80€
Eissoufflèè Holunderbeeren	6,80€
Spekulatius Parfait mit Vanillegipfeleis	8,80€