

## Hausgemachte Suppe

<b>Kräftige Rinderbouillon</b> mit <b>Markklößchen</b> und Wurzelgemüse	5,80€
<b>Kräftige Rinderbouillon</b> mit hausgemachtem <b>Leberknödel</b>	7,80€

## Salat

<b>Beilagensalat</b> der Saison	3,80€
<b>Bunter Blattsalat</b> mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte mit Balsamico Dressing und Parmesan, dazu servieren wir:	
<b>Zartes Hähnchenbrustfilet / Ratatouille</b>	16,80€
<b>Filet von der Rhöner Bachforelle / „Keidel Wüstensachsen“</b>	24,80€

## Geflügel

Zartes <b>Hähnchenbrustfilet</b> mit frischen Kräuterchampignons und Herzoginkartoffeln	16,80€
Zartes <b>Hähnchenbrustfilet</b> im Sesammantel mit Ingwersauce, knackigem <b>Wok-Gemüse</b> , Teriyakinudeln und handgerollter Frühlingsrolle	19,80€

## Landschwein

<b>Hausgemachte Sülze</b> vom Rhöner Landschwein mit Essig - Öl - Vinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	14,80€
<b>„Himmel &amp; Erd“ Gebackene Blutwurst</b> mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree, Apfelmus & glasierten Apfelspalten	15,80€
Gebackener <b>Fleisch</b> oder <b>Leberkäse</b> mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	14,80€
Knusprig gebratene <b>Leber</b> vom Landschwein mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	15,80€
Knusprig gebratene <b>Leber „Berliner Art“</b> mit Schmorzwiebeln, glasierten Apfelspalten und hausgemachtem Kartoffelpüree	16,80€
<b>„Hennings Böffstöck“</b> mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	10,80€
<b>„Hennings Böffstöck“ *Deluxe –Ei*</b> mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	11,80€
<b>„Hennings Böffstöck“</b> mit Schmorzwiebeln und <b>Kartoffelsalat</b>	14,80€
<b>„Hennings Böffstöck“</b> mit Schmorzwiebeln, <b>Bratkartoffeln oder Pommes</b>	15,80€
<b>„Hennings Böffstöck“ *Deluxe*</b> mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Ei	16,80€
Paniertes <b>Kotelett</b> mit Bratensauce und Bratkartoffeln	15,80€
<b>Schweineschnitzel</b> mit Bratensauce und Pommes frites	15,80€
<b>Zwiebelschnitzel</b> mit Bratensauce und Pommes frites	17,80€
<b>Pfefferschnitzel</b> mit bunter <b>Pfeffersauce</b> und Kroketten	18,80€
<b>Schweineschnitzel</b> mit frischen <b>Kräuterchampignons</b> , dazu Pommes frites	18,80€

<b>Feinschmeckerschnitzel</b> vom Rhöner Landschwein, mit hausgemachten Schinkenwürfeln, Lauchstreifen und Crème fraîche verfeinert, Mandelbällchen	18,80€
<b>Schweineschnitzel</b> mit hausgemachtem <b>Kochschinken</b> und <b>Käse gratiniert</b> , Pommes frites	18,80€
<b>Holzfüllersteak</b> auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Kräuterbutter	19,80€
<b>Schweinefilet</b> vom Rhöner Landschwein unter der Bärlauchkruste mit Champignons à la Crème, dazu servieren wir Kartoffelkrapfen	19,80€

### Weiderind

<b>Tatar</b> vom Rhöner Weiderind	150g 15,80€
mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	200g 17,80€
<b>Portion Tatar „Mediterran“</b> vom Rhöner Weiderind	
mit Zwiebeln, Eigelb, Oliven, getrockneten Tomaten, Pesto, Kapern, Parmesan und Baguette	200g 18,80€
Tatar mit Sardellen oder Asbach verfeinert...	+2,00€ / 3,00€
<b>Rumpsteak</b> vom Rhöner Weiderind mit Bratensauce, gedünsteten <b>Zwiebeln</b> und Bratkartoffeln	26,80€
<b>Rumpsteak</b> vom Rhöner Weiderind mit <b>bunter Pfeffersauce</b> und Pommes	26,80€

### Fisch

Filet von der <b>Rhöner Bachforelle</b> aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	24,80€
--	--------

### Vegetarische Gerichte

<b>Hausgemachte Quiche</b> mit Lauch, Zwiebeln und Käse an Blattsalaten mit Balsamico Dressing	14,80€
Knackiges <b>Wok – Gemüse</b> mit Soja-Nudeln und knuspriger handgerollte Frühlingsrolle	16,80€
Mediterraner <b>Tofuriegel „Vegan“</b> im Auberginenmantel mit Ratatouille und Kichererbsen – Praline	16,80€

### Kleine Gerichte

Hausgemachte <b>Bratwurst</b> aus unserer Metzgerei mit <b>Brot</b>	4,80€
Hausgemachte <b>Bratwurst</b> aus unserer Metzgerei mit <b>Pommes oder Kartoffelsalat</b>	8,80€
<b>Currywurst „Drei Linden“</b> Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Currysauce und Purple Curry verfeinert, Pommes frites	9,80€
<b>Flammkuchen „Drei Linden“</b> mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfeln und Crème fraîche	12,80€
<b>Flammkuchen „Provenzalisch“</b> mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Parmesan	14,80€
<b>Henning`s Vesperteller</b> mit hausgemachten Wurstspezialitäten aus der Metzgerei und Brot	12,80€
<b>Strammer Max</b> mit hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken, und 2 Spiegeleiern, in Butter gebraten	12,80€
<b>Schweizer Wurstsalat</b> mit Essig-Öl-Vinaigrette, Kümmelbrot und Butter	9,80€
<b>Schwartemagenbrot</b>	8,80€



<b>Port. Pommes</b> (Rot-Weiß)	4,80€
<b>Drei Reibekuchen</b> mit Apfelmus	6,80€
<b>Chicken Chips</b> mit Pommes	7,80€
Drei kleine <b>Mini Böff</b> mit Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelpüree	7,80€
<b>Kinderschnitzel</b> mit Bratensauce und Pommes	7,80€

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