

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 französischen Eichenfass	5cl	5,80€
-----------------------------	-----	-------

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 - Kukki		7,50€
-----------------------	--	-------

Wild Passion Fruit - Kukki		7,50€
-----------------------------------	--	-------

Aperol Sprizz		7,50€
----------------------	--	-------

Torres Natureo Blanco 0,0 Promille

Muscat

Der vollständig aus Muskateller gekelterte Wein

wird vergoren und sorgfältig entalkohollisiert, um das

Aroma und den 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.

Vorspeisen

Hausgemachtes Schmalz – Olivenöl - Butter – Kümmelbrot	4,80€
Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse	5,80€
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachtem Leberknödel	7,80€
Fingerfood „Drei Linden“ Frühlingsröllchen mit Mini – Böff, dazu Chili-, Soja- - und Ingwersauce	Klein 6,80€ / Groß 12,00€
„Vitello Forello“ Kalbstafelspitz mit Forellencreme Drei Linden Style“ Sehr zart geschnittener rosa Kalbstafelspitz mit Forellencreme, Salatbukett und Weißbrot	12,80€
Carpaccio vom Rhöner Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette gehobeltem Parmesan, Champignons	14,80€
Tatar vom Rhöner Weiderind mit Sardellen oder Asbach verfeinert...	150g 15,80€ +2,00€ / 3,00€
„Zwibbelsplätz“	4,80€
Hausgemachte Quiche mit Lauch, Zwiebeln und Käse an Blattsalaten mit Balsamico Dressing	14,80€
Henning`s Antipasti Teller Geräucherter Schinken, hausgemachte Salami, mediterranes Gemüse mit Oliven, Parmesan und Ciabatta	14,80€
Gambas al ajillo Tigergarnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten	14,80€

Salate

Beilagensalat der Saison	3,80€
Bunter Salat „Drei Linden Style“ mit hausgemachtem French Dressing, Parmesan und Croûtons	13,80€
Bunter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte mit Balsamico Dressing und Parmesan, dazu servieren wir:	
- Zartes Hähnchenbrustfilet / Ratatouille	16,80€
- Rumpsteak vom Rhöner Weiderind /Schmorzwiebeln /Bratensauce	26,80€
- Rhöner Bachforellenfilet aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Kräuterbutter	24,80€

Geflügel

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

Landschwein

Hausgemachte Sülze vom Rhöner Landschwein mit Essig - Öl - Vinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	14,80€
„Himmel & Erd“: gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree, Apfelmus & glasierten Apfelspalten	15,80€
Gebackener Fleisch oder Leberkäse mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	14,80€

Knusprig gebratene Leber vom Landschwein mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	15,80€
Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, glasierten Apfelspalten, hausgemachtem Kartoffelpüree	16,80€
Henning`s Klassiker	
“Hennings Böffstök“ mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	10,80€
“Hennings Böffstök Deluxe“ mit Schmorzwiebeln, Ei und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	11,80€
“Hennings Böffstök“ mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat	14,80€
“Hennings Böffstök“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes	15,80€
“Hennings Böffstök Deluxe“ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln, Ei	16,80€
Paniertes Kotelett mit Bratensauce und Bratkartoffeln	16,80€
Schweineschnitzel mit Bratensauce und Pommes frites	16,80€
Zwiebelschnitzel mit Bratensauce und Pommes frites	17,80€
Pfefferschnitzel mit bunter Pfeffersauce und Kroketten	18,80€
Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons und Pommes frites	18,80€
Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein, mit hausgemachten Schinkenwürfeln, Lauchstreifen und Crème fraîche verfeinert und Mandelbällchen	18,80€
Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochschinken und Käse gratiniert, Pommes frites	18,80€
Beilagensalat der Saison	3,80€

Hausgemachte Tagliatelle Bolognese	
klassisch vom Schwein & Rind, Wurzelgemüse und Parmesan	15,80€
Holzfüllersteak	
auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln, Zwiebeln und Kräuterbutter	19,80€
Schweinefilet vom Rhöner Landschwein unter der Bärlauchkruste	
mit Champignons à la Crème, dazu servieren wir Kartoffelkräpfen	19,80€

Weiderind

Tatar vom Rhöner Weiderind „Klassik“ mit Zwiebeln, Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	200g 17,80€
Portion Tatar „Mediterran“ 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€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln	26,80€
Rumpsteak vom Rhöner Weiderind mit bunter Pfeffersauce und Pommes	26,80€
Rumpsteak Steinpilzkruste vom Rhöner Weiderind mit Portweinsauce, Bohnenragout und Kartoffelkräpfen	31,80€
Rumpsteakstreifen „Asia - Style“ Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln, knuspriger Frühlingsrolle und Curry-Mangoschaum	31,80€

Fisch

Filet von der Rhöner Bachforelle aus „Lothar Keidels Forellenzucht“ in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	24,80€
Beilagensalat der Saison	3,80€

Vegetarische / Vegane Gerichte

Knackiges Wok – Gemüse	
mit Soja-Nudeln und knuspriger handgerollter Frühlingsrolle	16,80€
Mediterraner Tofuriegel „Vegan“	
im Auberginenmantel mit Ratatouille und Kichererbsen – Praline	16,80€

Kleine Gerichte

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

Für die Heranwachsenden

Portion Pommes (Rot-Weiß)	4,80€
Drei Reibekuchen mit Apfelmus	6,80€
Chicken Chips mit Pommes	7,80€
Drei kleine Mini Böff mit Bratensauce und hausgemachten Kartoffelpüree	7,80€
Kinderschnitzel mit Bratensauce und Pommes	7,80€

Biere

Hochstift Pils vom Fass	0,3l	3,00€
Hochstift Pils vom Fass	0,4l	4,00€
Radler	0,4l	4,00€
Pilgerstoff vom Fass	0,3l	3,20€
Pilgerstoff vom Fass	0,5l	4,50€
Malzbier	0,33l	3,00€
Hochstift Drive alkoholfrei	0,33l	3,00€
Will Hefeweizen hell	0,5l	4,50€
Will Kristallweizen	0,5l	4,50€
Will Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,50€

Softgetränke

Fanta, Förstina Silber	0,2	2,50€
Fanta, Förstina Silber	0,3l / 0,4l	3,50€ / 4,50€
Coca Cola	0,3l / 0,4l	3,50€ / 4,50€
Coca Cola Zero	0,33l	3,80€
Spezi	0,3l / 0,4l	3,50 € / 4,50€
Apfelsaft	0,2l	3,00€
Apfelsaft - Schorle	0,3l / 0,4l	3,50 € / 4,50€
Flasche Förstina Sprudel (spritzig, medium, still)	0,25l	2,50€
Flasche Förstina Sprudel	0,75l	5,50€
Orangensaft 100 % Frucht	0,2l	3,00€
Johannisbeersaft	0,2l	3,00€
Johannisbeersaftschorle	0,3l / 0,4l	3,50/4,50€
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,00€

Longdrinks

Asbach Hut		4,80€
Bacardi Orange / Cola		4,80€
Wodka Orange		4,80€
Jack Daniels, Cola		4,80€

Digestif

Schlitzer Doppelkorn	2 cl	3,00€
Schlitzer Kümmel	2 cl	3,00€
Wodka	2 cl	3,00€
Obstler	2 cl	3,00€
Williams-Birne	2 cl	3,00€
Jägermeister	2 cl	3,00€
Fernet Branca	2 cl	3,00€
Aha Excelsior	2 cl	3,00€
3-Richter	2 cl	3,00€
Underberg	2 cl	3,00€
Eierlikör	2 cl	3,00€
Asbach Uralt	2 cl	3,00€
Baileys	2 cl	3,50€
Linie Aquavit	2 cl	3,50€
Ramazotti	2 cl	3,50€
Käfer Himbeergeist	2 cl	3,80€
Alte Marille Thomas Prinz	2 cl	3,80€
Alte Haselnuss Thomas Prinz	2 cl	3,80€
Gin Tonic		
Burgen Gin Distillers Cut 42% 4cl		
Thomas Henry Tonic Water	0.2l	8,50€

Whisky

Schlitzer Single Malt Whisky Classic 43%

Malzig, fruchtig
mit kräftigen Vanille- und Karamellnoten

	2 cl	5,80€
--	------	-------

Weißweine

Weißweinschorle	0,2l	4,50€
-----------------	------	-------

Franken

Müller-Thurgau halbtrocken

Hammelburger

	0,2l	5,80€
--	------	-------

würzig, gehaltvoll, ehemals Fuldischer Besitztum, klassisch

Müller-Thurgau trocken

Franken Volkacher Kirchberg

Weingut Dorsch-Römmelt

	0,2l	5,80€
--	------	-------

Feine abgestimmte Frucht, füllig, cremig

Silvaner trocken

Castell - Castell,

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

	0,2l	5,80€
--	------	-------

Erfrischend, spritzig, leicht mit feiner Frucht

Rheinhessen

Müller-Thurgau lieblich

Dr. Hinkel Gutsabfüllung

	0,2l	5,80€
--	------	-------

Müller - Thurgau – lieblich

harmonische Fruchtnoten, milde Säure, süffig

Fuldaer Spätlesereiter

Johannisberger Riesling Spätlese trocken 0,2l 9,50€

reiches Bukett nach Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen und Apfel

0,75l 35,00€

Landgraf Prinz von Hessen

Riesling trocken 0,2l 6,50€

Weingut Prinz von Hessen 0,75l 22,00€

trocken, erfrischend, gute Balance und fruchtige Noten

Pfalz

Portugieser Weißherbst halbtrocken

Herxheimer Kobnert, vollmundig, frisch 0,2l 5,80€

Grauburgunder QbA trocken

Weingut Eugen Müller

säurearm, opulent, frisch, fruchtig, weich 0,2l 5,80€

1.0l 27,00€

Weißburgunder

trocken, säurearm, frisch fruchtig 0,2l 5,80€

1.0l 27,00€

Mosel

Riesling feinherb

Weingut Thanisch 0,2l 5,80€

reifer Zitrusfrucht, angenehme Säure, saftig

Die Zwei

Weissburgunder & Chardonnay trocken 0,2l 6,50€

Dieses Cuvée aus zartem Weissburgunder und 0,75l 23,00€

kräftigem Chardonnay ist schlicht genial! Feiner Duft von Birne und Mango.

Am Gaumen ein Aroma von Limette und Honigmelone

Weißwein Alkoholfrei

Torres Natureo Blanco Alkoholfrei Muscat

Der vollständig aus Muskateller gekelterte Wein wird vergoren und sorgfältig entalkohollisiert, um das Aroma und den Geschmack des Weins zu erhalten.

0,2l 7,00€

Apfelwein

Apfelwein 0,25l 2,50€

Apfelwein 0,5l 4,50€

Rotwein

Pfalz

Dornfelder halbtrocken

Edenkoben 0,2l 5,80€

Dornfelder QbA lieblich

Vier Jahreszeiten Winzer e.G. 0,2l 5,80€

samtig, fein fruchtig

Frankreich

Les Rivages trocken 0,2l 5,80€

aromatisch, körperreich, tiefes purpurrot, sanfte Tannine

Merlot / Tannat trocken 0,2l 5,80€

Rive Haute, Weingut Plaimont

Aromen von schwarzen Beeren, erfrischend, ausgewogen

Italien

Primitivo Linteo Appassimento Rotwein, trocken, Apulien, Italien,

Jahrgang 2021. Feinwürziger Duft von Backpflaumen und reifen Himbeeren,

Akzente exotischer Früchte, sechs Monate im Barrique gereift,

intensive Farbe, eingebundene Tannine, fruchtiger Abgang.

0,2l 7,50€

Heißgetränke

Tasse „Heimbs“ Kaffee	2,50€
Kännchen „Heimbs“ Kaffee	4,50€
Espresso –italienisch	2,40€
Espresso Macchiato	2,80€
Doppio Espresso	4,50€
Espresso – „Drei Linden“ Affogato (ertrunken)	
Espresso mit Vanilleeis	4,50€
Cappuccino	3,20€
Moccacino	3,20€
Latte Macchiato	3,50€
Latte Macchiato mit Baileys	6,50€
Glas Tee	
(Kräutertee, schwarzer Tee, Hagebutte etc.)	2,50€
Heiße Schokolade	3,20€
Heißer Apfelwein	2,80€
Heißer O-Saft	3,50€
Bio Glühwein	
(Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg)	4,50€
Grog mit 4 cl Rum	5,00€
Glüh – Gin	
(Beerenobstgemeinschaft Rhön-Vogelsberg)	5,90€