

Aperitif gefällig....?

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

Sherry	5cl	4,8
Campari	5cl	4,8
Martini weiß	5cl	4,8
Portwein		
rot, 10 Jahre Reife im französischen Eichenfass	5cl	5,8
Madeira		
rot, 10 Jahre Reifer BLANDY'S Madeira	5cl	5,8
Piccolo Mumm Dry	0,2l	6,8
Rotkäppchen	0,75l	24,0
Fulda Seccorie Rosè	0,75l	28,0
Bouvet Cremant de Loire Brut Excellence	0,75l	42,0
Champagner „Vve Monsigny“	0,75l	69,0
Champagner „Vve. Monsigny Rose“	0,75l	69,0
Mojito - Kukki		8,5
Colada – Kukki		8,5
Schlitzer Fräulein herber Grapefruit, aromatischer Yuzu-Zitrone und einem dezenten Hauch Rosmarin		8,5
Aperol Spritz / Orange Spritz		8,5
Apfelwein-Spritz		5,5
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		
		7,0

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

Vorspeisen

Hausgemachtes Schmalz – Olivenöl - Butter – Kümmelbrot -Meersalz	4,8
Kräftige Rinderbouillon mit Markklößchen und Wurzelgemüse	6,8
Kräftige Rinderbouillon mit hausgemachtem Leberknödel	7,8
Henning`s Schinkenbaum	
Hauch dünner Schinkenspeck von der „Metzgerei Wiegand“ mit Frankfurter Grünesauce-Butter / warmes Kümmelbrot	9,8
Fingerfood „Drei Linden“	
Frühlingsröllchen mit Mini – Böff, dazu Chili-, Soja - Ingwersauce	Klein 7,8 / Groß 14,0
Portugiesische Sardinien in Olivenöl mit Knoblauchcrostini	12,8
Carpaccio vom Rinderfilet mit Trüffelvinaigrette gehobeltem Grana Padano, Champignons	14,8
Beef Tatar vom heimischen Weiderind „ Asiatisch “ angemacht	14,8
Beef Tatar vom heimischen Weiderind	
zum selbst anmachen mit verschiedene Toppings	150g 17,8
Tatar mit Sardellen oder Asbach verfeinert...	+2,0 / 3,0
ES MUSS NICHT IMMER KAVIAR SEIN KANN ABER....	
Senfkaviar sein	+1,0
„Zwibbelsplätz“	4,8
Hausgemachte Quiche	
mit Lauch, Zwiebeln und Käse an Blattsalaten mit Balsamico Dressing	15,8
3 Black Tiger al ajillo	
Garnelen mit Kräuter-Knoblauch-Olivenöl, Tomaten	14,8

Salate

Dreilinden –Beilagen – Salat	3,8
Bunter Blattsalat mit verschiedenen Rohkostsalaten der Saison in der Reisblattblüte mit Balsamico Dressing und Grana Padano , dazu servieren wir:	
- Zartes Hähnchenbrustfilet / Ratatouille	16,8
- Rumpsteak vom heimischen Rind /Schmorzwiebeln /Bratensauce	29,8
- Rhöner Bachforellenfilet aus Lothar Keidels Forellenzucht in Wüstensachsen mit Kräuterbutter	29,8

Geflügel

Zarte Hähnchenbrustfilets mit frischen Kräuterchampignons, Herzoginkartoffeln	18,8
Zarte Hähnchenbrust im Sesammantel mit Ingwersauce, knackigem Wok-Gemüse, Teriyakinudeln und handgerollter Frühlingsrolle	20,8
Surf & Turf Hähnchenbrust mit einer Tiefsee-Salzwassergarnele auf mediterranem Gemüse, hausgemachter Pasta und Zitronen-Parmesansauce	24,8

Landschwein

Hausgemachte Sülze vom Rhöner Landschwein mit Essig - Öl - Vinaigrette, Remoulade, Gewürzgurke und Bratkartoffeln	15,8
„Himmel & Erd“: gebackene Blutwurst mit Zwiebeln, hausgemachtem Kartoffelpüree, Apfelmus & glasierten Apfelspalten	17,8
Gebackener Fleischkäse mit Schmorzwiebeln, Spiegelei, Bratkartoffeln	15,8
Knusprig gebratene Leber vom Landschwein mit Schmorzwiebeln und Bratkartoffeln	17,8

Knusprig gebratene Leber „Berliner Art“ mit Schmorzwiebeln, glasierten Apfelspalten und hausgemachtes Kartoffelpüree	19,8
---	------

Henning,s Klassiker

“ Hennings Böffstöck “ mit Schmorzwiebeln und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	10,8
--	------

“ Hennings Böffstöck Deluxe “ mit Schmorzwiebeln, Ei und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer	11,8
--	------

“ Hennings Böffstöck “ mit Schmorzwiebeln und Kartoffelsalat	15,8
---	------

“ Hennings Böffstöck “ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln oder Pommes	16,8
---	------

“ Hennings Böffstöck Deluxe “ mit Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln und Ei	17,8
---	------

Paniertes Kotelett mit Bratensauce und Bratkartoffeln	16,8
--	------

Schweineschnitzel mit Bratensauce und Pommes frites	16,8
--	------

Zwiebelschnitzel mit Bratensauce und Pommes frites	18,8
---	------

Pfefferschnitzel mit bunter Pfeffersauce und Kroketten	18,8
---	------

Schweineschnitzel mit frischen Kräuterchampignons , dazu Pommes frites	18,8
---	------

Feinschmeckerschnitzel vom Rhöner Landschwein, mit hausgemachten Schinkenwürfeln, Lauchstreifen und Crème fraîche verfeinert, Mandelbällchen	19,8
---	------

Schweineschnitzel mit hausgemachtem Kochschinken und Käse gratiniert, Pommes frites	19,8
---	------

Dreilinden –Beilagen – Salat 3,8

Holzfällersteak

auf Bohnenragout mit Bratkartoffeln, Zwiebel und Kräuterbutter 19,8

Schweinefilet vom Rhöner Landschwein unter der Bärlauchkruste
mit Champignons à la Crème, dazu servieren wir Kartoffelkrapfen 22,8

Rind

Beef - Tatar vom heimischen Rind „Klassik“ mit Zwiebeln,
Eigelb und Kümmelbrot von der Bäckerei Katzer 150g 17,8 200g 19,8

Beef - Tatar „Mediterran“ vom heimischen Rind
mit Zwiebeln, Eigelb, Oliven, getrockneten Tomaten, Pesto, Kapern,
Grana Padano und Baguette 200g 22,8

ES MUSS NICHT IMMER KAVIAR SEIN KANN ABER..

Senfkaviar sein +1,0

Mit Sardellen oder Asbach verfeinert... +2,0 / 3,0

Rumpsteak vom heimischen Rind
mit Bratensauce, gedünsteten Zwiebeln und Bratkartoffeln 29,8

Rumpsteak vom heimischen Rind
mit bunter Pfeffersauce und Pommes 29,8

Rumpsteak Steinpilzkruste vom heimischen Rind
mit Portweinsauce, Bohnenragout und Kartoffelkrapfen 34,8

Chef Steak vom heimischen Rind mit Café de Paris Butter, Steakhaus - Trüffel-
Parmesanpommes und Trüffelmayonnaise / knusprige Zwiebeln 32,8

Rumpsteakstreifen „Asia - Style“

Knackiges Wok – Gemüse mit Soja-Nudeln,
knuspriger Frühlingsrolle und Curry-Mangoschaum 34,8

Dreilinden –Beilagen – Salat 3,8

Fisch

Filet von der Rhöner Bachforelle aus „Lothar Keidels Forellenzucht“ in Wüstensachsen mit Zitronen – Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	29,8
--	------

Vegetarische / Vegane Gerichte

Knackiges Wok – Gemüse

mit Soja-Nudeln und knuspriger handgerollter Frühlingsrolle	16,8
Mediterraner Tofuriegel „Vegan“ im Auberginenmantel mit Ratatouille und Kichererbsen – Praline	16,8

Kleine Gerichte

Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Brot	4,8
Hausgemachte Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Pommes oder Kartoffelsalat	9,8
Currywurst „Drei Linden“ Hg. Bratwurst aus unserer Metzgerei mit Currysauce und Purple Curry verfeinert, Pommes frites	10,8
Flammkuchen „Drei Linden“ mit geräuchertem Speck, Zwiebelwürfeln und Crème fraîche	12,8
Flammkuchen „Provenzalisch“ mit mediterranem Gemüse, Tomatensauce und Grana Padano	14,8
Henning`s Vesperteller mit hausgemachten Wurstspezialitäten aus der Metzgerei und Brot	13,8
Strammer Max – Kümmelbrot mit hausgemachtem rohem und gekochtem Schinken, und 2 Spiegeleiern, in Butter gebraten	12,8
Schweizer Wurstsalat mit Essig-Öl-Vinaigrette, Kümmelbrot und Butter	10,8
Schwartemagenbrot	9,8

Für die Heranwachsenden

Portion Pommes (Rot-Weiß)	4,8
Drei Reibekuchen mit Apfelmus	8,8
Chicken Chips mit Pommes	8,8
Drei kleine Mini Böff mit Bratensauce und hausgemachtem Kartoffelpüree	11,8
Kinderschnitzel mit Bratensauce und Pommes	10,8

Biere

Hochstift Pils vom Fass	0,3l	3,4
Hochstift Pils vom Fass	0,4l	4,4
Radler	0,4l	4,4
Pilgerstoff vom Fass	0,3l	3,8
Pilgerstoff vom Fass	0,5l	4,8
Malzbier	0,33l	3,8
Hochstift Drive alkoholfrei	0,33l	3,8
Will Hefeweizen hell	0,5l	4,8
Will Kristallweizen	0,5l	4,8
Will Hefeweizen alkoholfrei	0,5l	4,8

Softgetränke

Fanta, Zitronenlimonade	0,2	2,8
Fanta, Zitronenlimonade	0,3l / 0,4l	3,8/4,8
Coca Cola	0,3l / 0,4l	3,8/4,8
Coca Cola Zero	0,33l	3,8
Spezi	0,3l / 0,4l	3,8 / 4,8
Apfelsaft	0,2l	2,8
Apfelsaft - Schorle	0,3l / 0,4l	3,8 / 4,8
Flasche Rhönsprudel (spritzig, medium, still)	0,25l	2,8
Flasche Förstina Sprudel	0,75l	5,8
Orangensaft 100 % Frucht	0,2l	3,8
Johannisbeersaft	0,2l	2,8
Johannisbeersaftschorle	0,3l / 0,4l	3,8/4,8
Schweppes Bitter Lemon	0,2l	3,8

Longdrinks

Asbach Hut		4,8
Bacardi Orange / Cola		4,8
Wodka Orange		4,8
Jack Daniels, Cola		4,8

Digestif

Schlitzer Kümmel	2 cl	3,0
Wodka	2 cl	3,0
Obstler	2 cl	3,0
Williams-Birne	2 cl	3,0
Jägermeister	2 cl	3,0
Fernet Branca	2 cl	3,0
Aha Excelsior	2 cl	3,0
3-Richter	2 cl	3,0
Underberg	2 cl	3,0
Eierlikör	2 cl	3,0
Asbach Uralt	2 cl	3,0
Baileys	2 cl	3,5
Linie Aquavit	2 cl	3,5
Ramazotti	2 cl	3,5
Käfer Himbeergeist	2 cl	3,8
Schlitzer milde Marille	2 cl	3,8
Schlitzer milde Haselnuss	2.cl	3,8

Gin Tonic

Bombay Sapphire London Dry Gin Cut 40% 4cl		
Thomas Henry Tonic Water	0.2l	8,5

Whisky

Schlitzer Single Malt Whisky Classic 43%

malzig, fruchtig

2 cl

5,8

mit kräftigen Vanille-u. Karamellnoten

Weißweine

Weißweinschorle

0,2l

5,8

Franken

Hammelburger

Müller-Thurgau halbtrocken

0,2l

6,8

würzig, gehaltvoll, ehemals Fuldischer Besitztum, klassisch

Franken Thüngersheim

Müller-Thurgau trocken

Weingut Geiger

0,2l

6,8

Feine abgestimmte Frucht, füllig, cremig

Castell - Castell

Silvaner trocken,

Fürstlich Castell'sches Domänenamt

0,2l

6,8

Erfrischend, spritzig, leicht mit feiner Frucht

Rheinhessen

Dr. Hinkel Gutsabfüllung

Müller-Thurgau lieblich

0,2l

6,8

harmonische Fruchtnoten, milde Säure, süffig

Fuldaer Spätlesereiter

Johannisberger Riesling Spätlese trocken

0,2l

9,5

reiches Bukett nach

0,75l

35,0

Pfirsich, Grapefruit, Aprikosen und Apfel

Landgraf Prinz von Hessen

Riesling trocken	0,2l	7,8
------------------	------	-----

Weingut Prinz von Hessen	0,75l	24,0
--------------------------	-------	------

Trocken, erfrischend, gute Balance und fruchtige Noten

Pfalz

Portugieser Weißherbst halbtrocken

Herxheimer Kobnert, vollmundig, frisch	0,2l	6,8
--	------	-----

Grauburgunder QbA trocken / Weingut Eugen Müller

säurearm, opulent, frisch, fruchtig, weich	0,2l	6,8
--	------	-----

	1.0l	29,0
--	------	------

Weißburgunder

Trocken, säurearm, frisch fruchtig	0,2l	6,8
------------------------------------	------	-----

	1.0l	29,0
--	------	------

Mosel

Weingut Thanisch

Riesling feinherb	0,2l	6,8
-------------------	------	-----

reifer Zitrusfrucht, angenehme Säure, saftig

Die Zwei

Weissburgunder & Chardonnay trocken	0,2l	7,8
-------------------------------------	------	-----

Dieses Cuvée aus zartem Weissburgunder und	0,75l	24,0
--	-------	------

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

7,0

Apfelwein

Apfelwein	0,25l	2,8
Apfelwein	0,5l	4,8

Rotwein

Pfalz

Dornfelder halbtrocken

Edenkoben	0,2l	6,8
-----------	------	-----

Dornfelder QbA lieblich

Vier Jahreszeiten Winzer e.G.	0,2l	6,8
-------------------------------	------	-----

samtig, fein fruchtig

Frankreich

Les Rivages trocken	0,2l	6,8
---------------------	------	-----

aromatisch, körperreich, tiefes purpurrot, sanfte Tannine

Merlot / Tannat trocken	0,2l	7,8
-------------------------	------	-----

Rive Haute, Weingut Plaimont

Aromen von schwarzen Beeren, erfrischend, ausgewogen

Italien

Primitivo Linteo Appassimento Rotwein, trocken, Apulien, Italien, Jahrgang 2021.

Feinwürziger Duft nach Backpflaumen und reifen Himbeeren, Akzente exotischer

Früchte, sechs Monate im Barrique gereift, intensive Farbe, eingebundene Tannine,

fruchtiger Abgang.

0,2l	7,8
------	-----

Heißgetränke

Tasse „Heimbs“ Kaffee	2,8
Kännchen „Heimbs“ Kaffee	4,5
Irish Coffee mit Schlitzer Single Malt Whisky Classic 43%	7,8
Espresso –Italienisch-	2,8
Espresso Macchiato	3,0
Doppio Espresso	4,8
Espresso – „Drei Linden“	
Espresso mit Vanilleeis	4,8
Cappuccino-	3,5
Moccacino	3,5
Latte Macchiato	3,8
Latte Macchiato mit Baileys	6,5
Glas Tee	
(Kräutertee, schwarzer Tee, Hagebutte etc.)	3,0
Heiße Schokolade	3,5
Heißer Apfelwein	3,5
Heißer O-Saft	3,5



Drei Linden 
WhatsApp-Kanal



@HOTEL_STADTGASTHOF_DREI_LINDEN