



SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen	4,20
Minestrone Frische Gemüsesuppe italienischer Art	4,80

VORSPEISEN

7-Linden-Brett Was die Küche uns bietet. Leckereien aus dem Schwarzwald und aus der regionalen Küche, serviert auf dem Holzbrett mit Schmalz und Brot	10,50
Rinder Carpaccio Mit Pfeffer, Öl und Zitrone, gehobelte Parmesan und Rucola	10,50
Geräuchertes vom Fisch Verschiedene geräucherte Fischarten auf Blattsalate, serviert mit Meerrettich und Brot	10,50

SALATE

Knackig & Frisch mit Fisch Saisonale Blattsalate, Rucola, Strauchtomate, Gurke, Hausdressing und Zanderfilet Crisps	10,50
Knackig & Frisch mit Fleisch Saisonale Blattsalate, Rucola, Strauchtomate, Gurke, Hausdressing und gegrilltem Fleisch	10,50
Büffelmozzarella Caprese Auf Tomaten, mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl	9,50

HAUPTSPEISEN

Schnitzel Wiener Art Goldgelb gebacken mit Zitrone, Pommes Frites und Salat	17,50
Linden Pfännle Schweinerückensteak mit Grillgemüse, Champignons und Kräuterbutter auf Strohkartoffeln	16,50
Geschnetzeltes vom Schweinefilet In Kräuter-Knoblauchsauce mit handgeschabten Spätzle und Salat	21,00
Lammrücken Doppelkoteletts Rosa gegrillt mit „Kräuter de Provence“, Rosmarin Kartoffeln und einem Mix von frischem Marktgemüse	21,00



Argentinisches Rinderfilet	29,50
Zartes gegrilltes Rinderfilet mit gebackenen Zwiebelringen auf Berner Röstli angerichtet	
Rumpsteak „Café de Paris“	21,50
Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes und Salat	
Rumpsteak „Strindberg“	23,50
Rezept aus 1945 vom Alfred Walterspiel aus dem Vier Jahreszeiten München. Zartes Rumpsteak mit einem Senf-Schalotten Kruste, dazu Pommes und Salat	
Entrecote Double (für 2 Personen)	58,00
Zart rosa gegrilltes Entrecote von ca. 600gr. Serviert mit verschiedene Saucen und Beilagen	
Gratiniertes vom gebackenen Zucchini	13,50
Mit Champignons, Zwiebeln, Tomaten und Käse. Serviert mit Rosmarin Kartoffeln	
Bremer Fischteller	24,50
Mit gebackem Seehecht, gegrillter Calamares, Gambas und Zanderfilet Crips, Serviert mit Rosmarinkartoffeln und Salat	
Seezungenfilets Meunière	29,50
Im Butter gebraten mit Petersilienkartoffeln und frischem Marktgemüse und Salat	
Frisches Tagesgemüse	4,00
Ergänzen Sie Ihr Essen mit einer Portion frische Marktgemüse	

NACHSPEISEN

Eisduet	3,80
Zwei Kugeln Eis Ihrer Wahl, Cashew Sauerrahm, Cassis Sorbet, Chocolat Chips, Creme Vanilla, Mapple Walnuts, frozen Yogurt oder Waldfrucht Panna Cotta	
Tiramisu 7-Linden	6,50
Eine raffinierte Kombination von Biskuit, Früchten und leichte Creme	
Waldfruchtraum	6,90
Cashew Sauerrahm und fruchtigs Waldfrucht Panna Cotta Eis auf Beeren und Jogurt	
Topfenpalatschinken	6,20
Kleine Pfankuchen gefüllt mit Rum-Rosinen-Quark, warm serviert	
Käsebrett	8,50
Verschiedene Käse vom Tennenbronner Käsebauernhof	