

SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe | € 4,50

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton | € 5,50

Der Klassiker mit Zwiebeln, Thymian und gratiniertem Käsecrouton

Rote-Beete-Suppe mit Meerrettich und Gambas | € 5,90

Überraschende Kreation, Mild und ein wenig scharf

VORSPEISEN & SALATE

Baguette | € 3,50

Körbchen mit warmem Baguette mit hausgemachtem Schmalz & Kräuterbutter

7-Linden-Brett | € 12,50 (auch zum Teilen)

Was die Küche uns bietet; Leckereien aus dem Schwarzwald und aus regionalen und internationaler Küche, serviert auf dem Holzbrett mit Brot und Schmalz

Vitello Tonnato | € 11,50

Tranchen vom Kalbsfleisch mit Thunfisch-Sauce und Kapern

Geräuchertes vom Fisch | € 10,50

Verschiedene geräucherte Fischarten auf Blattsalate, serviert mit Meerrettich, Brot und Butter

Feldsalat | € 8,50

Mit Apfelraspeln, gerösteten Speckwürfeln und Croutons

Salade Chèvre | € 12,50

Salat mit gratiniertem Ziegenkäse auf Nussbrot, Honig, Walnüsse und Trauben (auch als Hauptspeise möglich € 16,50)

Büffelmozzarella Caprese | € 9,50

Auf Tomaten, mit Basilikum, Balsamico und Olivenöl

Beilagensalat | € 4,50

Frische Blattsalate mit einem Mix von Saisonalen Gartenprodukten

HAUPTSPEISEN

Schnitzel nach Wiener Art | € 17,50

Schnitzel vom Schwein, goldgelb gebacken mit Pommes Frites und Salat

Linden Pfännle | € 16,50

Schweinerückensteak mit Grillgemüse, Champignons und Kräuterbutter auf Strohkartoffeln

Schweinefilet mit Pflaumensauce | € 21,50

Rosa - im Stück-gebraten, mit hausgemachten Spätzle und frischem Gemüse.

Kalbsrahmschnitzel | € 23,50

In feiner Rahmsauce mit Kartoffel-Mandelbällchen und Salat

American Rib-eye Steak | € 25,50

Zart gereifte Zwischenrippe, gut marmoriert mit kleinem Fettagge, dazu Pommes Frites mit Sour-Cream-Dip und Salat

Rumpsteak „Strindberg“ | € 24,50

Rezept von 1945 vom Alfred Walterspiel aus dem Vier Jahreszeiten München.

Gegrilltes Rumpsteak mit einer Senf-Schalotten-Kruste, dazu Pommes Frites und Salat

Tournedos | € 28,50

Das Beste vom Rind, gegrilltes Rinderfilet Steak mit Calvados Sauce, frischem Gemüse, Salat und Pommes Gratin

Girasoli | € 16,50

Mit Walnüssen, Gorgonzola und Ricotta gefüllte Pasta, serviert mit Steinpilzrahm, knusprigem Salbei und Salat

Gemüse Pfännle | € 15,50

Mit Ziegenkäse gratiniertes Gemüseallerlei, serviert mit Rosmarinkartoffeln

Hirsch Kalbsteak | € 28,50

Rosa gebratenes Hirschsteak mit Cranberry-Pfeffersauce, gerösteten Rosenkohlblätter und Kartoffelgratin

Bremer Fischteller | € 24,50

Variation vom Fisch; mit gebackem Seehecht, gegrillten Calamares, Gambas und Zanderfilet-Crips, serviert mit Rosmarinkartoffeln und frischem Gemüse

Seezungenfilets Meunière | € 29,00

Im Butter gebraten Seezungen Filets mit Petersilienkartoffeln, frischem Marktgemüse und Salat

*Soweit Sie von Allergenen betroffen sind,
melden Sie sich bitte, unser Service Team wird
Ihnen dann mit einer Allergenen-Karte weiterhelfen*