

SUPPEN

Schwäbische Flädlesuppe | €4,50

Kräftige Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen Streifen

Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton | €5,50

Der Klassiker mit Zwiebeln, Thymian und gratiniertem Käsecrouton

Kartoffel-Cremesuppe | €4,50

Mit gerösteten Schwarzwälder Schinken

VORSPEISEN, SALATE & VESPER

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 | €10,50

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 auf Nuss Brot gratiniertem Ziegenkäse, Honig und Walnüsse

Salade Caprese | €9,50

Mit Blattsalate, Tomaten, Pesto und Basilikum

Beilagen Salat | €4,50

Frische Blattsalate mit einem Mix von Saisonalen Gartenprodukten

Elsässer Wurstsalat | €7,50

Lyoner und Emmentaler in feinen Streifen mit einer hausgemachten Vinaigrette

Portion Bitterballen | €6,00

Holländischer Snack; frittierte Bällchen gefüllt mit einem Ragout Fin

Kleines Schnitzel Wiener Art | €9,90

Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat

Gebackener Camembert | €7,50

Mit Preiselbeeren und Baguette

HAUPTSPEISEN

Zu jeder Hauptspeise servieren wir Ihnen einen Beilage Salat vorweg und eine Gemüse- und Kartoffelbeilage oder hausgemachte Spätzle

Schnitzel nach Wiener Art | €15,50

Großes Schnitzel vom Schwein, goldgelb gebacken

Linden Pfännle | €16,50

Schweinerückensteak mit Grillgemüse, Champignons und Kräuterbutter.

Schweinefilet mit Pflaumensauce | €19,50

Rosa - im Stück-gebraten

Kalbsrahmschnitzel | €22,50

In feiner Steinpilz Rahmsauce

Rumpsteak Café de Paris | €21,50

Gegrilltes Rumpsteak mit Kräuterbutter

Girasoli | €16,50

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

Gemüse Pfännle | €15,50

Mit Ziegenkäse gratiniertes Gemüseeallerlei, in der Pfanne serviert

Bremer Fischteller | €23,50

Variation vom verschiedene Fisch Filets mit Riessling Kräutersauce

UNSERE SPECIALS

Rumpsteak „Strindberg“ | €24,50

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

Gegrilltes Rumpsteak mit einer Senf-Schalotten-Kruste,

Tournedos | €28,50

Das Beste vom Rind, gegrilltes Rinderfilet Steak mit kräftiger Burgunder Sauce

Hirsch Gulasch | €22,50

Feines zartes Gulasch vom Hirsch

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

MITTAGSTISCH VON 11.30 UHR BIS 14.30 UHR | € 9,90

Jeder Wochentag servieren wir Ihnen einen Mittagstisch mit Suppe oder Salat
Inklusive eines kleinen Getränkes

SIEBEN LINDEN KALENDER

VALENTINS TAG 14. FEBRUAR

Unsere Küche bereitet ein feines Candle-Light-Diner für Zwei

FISCH SPEZIALITÄTEN

Von 14. Bis 18. Februar servieren wir Ihnen diverse frische Fischgerichten

BÄRLAUCH SPEZIALITÄTEN

Ab Anfang März gibt es wieder mehrere Bärlauch Spezialitäten