



Vorspeisen

	Tagessuppe <i>wechselndes Angebot</i>	6,90
	Gegrillte Peperoni ^{2,4} <i>mit Olivenöl und Knoblauch, dazu Weißbrot</i>	9,50
	Warmer Schafskäsestrudel ^{2,4} <i>mit Tomaten-Chutney und Zupfsalat, dazu Weißbrot</i>	10,50
	Confierte Champignons aus der Region ⁴ <i>mit Schmorzwiebeln, Zitronencreme und Weißbrot</i>	9,00
	Mediterraner Octopussalat ⁴ <i>mit Oliven, Tomaten, Kapern, Knoblauch und Weißbrot</i>	13,90

Unsere Salat- und Flammkuchen-Variationen

	Bunter Salatteller ^{4,5} <i>mit Croûtons, gerösteten Kernen und gegrillten Putenstreifen oder gegrillten Garnelen</i>	16,00 23,50
	Flammkuchen Elsässer Art ^{2,5} <i>mit Schmand, Speck, Zwiebeln</i>	12,50
	Flammkuchen Mediterran ² <i>mit Ajvar, Zwiebeln, Peperoni, Schafskäse und Knoblauch</i>	14,50

Hauptgerichte



Lindenhof-Spieß^{1,4,5}

22,50

*Schweinelendchen und Hacksteak mit pikanter Sauce,
dazu Drilling-Kartoffeln und Salat*



Lindenhof-Topf^{4,5}

25,50

*Rumpsteak und Schweinelendchen auf hausgemachten Spätzle
in Rahmsauce, mit Käse überbacken, dazu Salat*



Adria-Schnitzel^{4,5}

19,50

*mit Schmand und Käse überbacken,
dazu Pommes frites und Salat*

Cordon bleu^{2,4,5} vom Schwein

22,00

mit Pommes frites und Salat

Schweinelendchen in Pilzrahmsauce^{4,5}

24,50

dazu hausgemachte Spätzle und Salat



Der Burger^{2,3,4,5} 100% Rindfleisch (medium)

17,50

*garniert mit Blattsalat, Schafskäse, Bacon, Zwiebeln, gegrillter
Tomate und Ajvarcrème, dazu Krautsalat und Pommes frites*

Pasta-Schüssel mit Garnelen^{4,5},

25,50

Gemüse, Tomatensauce, Thymian und Parmesan, dazu Salat



Pasta-Schüssel mit Tomaten-Chutney⁴

17,00

dazu ein Salat

Hauptgerichte

Doradenfilet^{4,5} 25,50

*an Tomaten-Concassée und Zitronencreme,
dazu Drilling-Kartoffeln und Salat*



Schwarzes Risotto mit Octopus^{4,5} 26,50

mit Parmesan, dazu Salat



Ćevapčići Spezial^{1,4,5} 19,00

mit Zwiebeln, Paprika und Schafskäse, dazu Đuveđreis und Salat

Grillteller^{1,3,4,5} 21,00

*Hacksteak, Ražnjići, Ćevapčići und knuspriger Schweinebauch,
dazu Đuveđreis und Salat*

Pljeskavica^{1,3,4,5} 19,00

*Hacksteak gefüllt mit Schafskäse, dazu geröstete Zwiebeln,
Đuveđreis und Salat*



Mostarski-Spieß^{1,2,3,4,5} 22,50

*Schweineschnitzel gefüllt mit Schinken, Schafskäse,
Champignons und Zwiebeln, dazu Đuveđreis und Salat*

Chefspieß^{3,4,5} 26,50

*Rumpsteak, Schweinelende und knuspriger Schweinebauch,
dazu Grillgemüse, Drilling-Kartoffeln und Salat*

Grill-Festival^{1,3,4,5} ab 2 Personen pro Person 25,50

*Rumpsteak, Ražnjići, Ćevapčići und knuspriger Schweinebauch,
dazu reichen wir Pommes frites, Đuveđreis und Salat*

Steaks

Argentinisches Rumpsteak^{4,5}

mit gerösteten Zwiebeln und hausgemachter Kräuterbutter

Lady's cut	ca. 200 g	27,00
Gentlemen's cut	ca. 300 g	31,50

Argentinisches Rumpsteak^{4,5}

mit Pfefferjus

Lady's cut	ca. 200 g	31,50
Gentlemen's cut	ca. 300 g	35,00

Argentinisches Rumpsteak^{4,5}

mit Rotweinzwiebeln

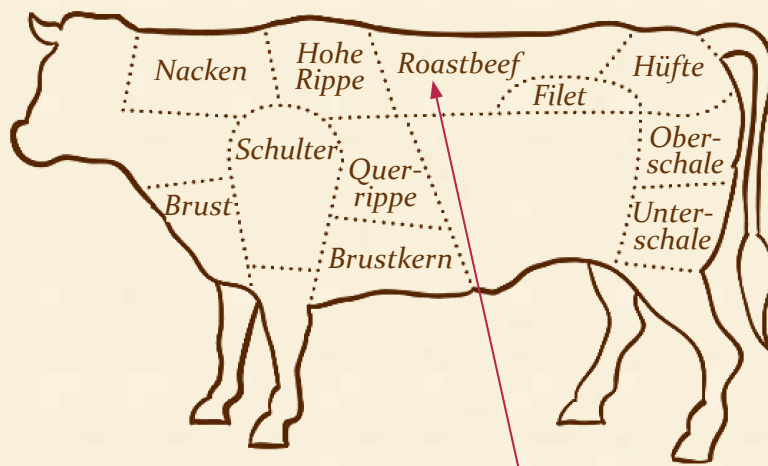
Lady's cut	ca. 200 g	27,00
Gentlemen's cut	ca. 300 g	31,50

Zu allen Steaks reichen und eine weitere Beilage nach Wahl:

Pommes frites, Gemüse oder Drilling-Kartoffeln

Bitte wählen Sie Ihre Kerntemperatur:

RARE:	48-51°C
MEDIUM RARE:	52-55°C
MEDIUM:	56-59°C
MEDIUM WELL:	60-64°C
WELL DONE:	65-68°C



Übrigens wird das Rumpsteak aus dem Roastbeef geschnitten und ist nach dem Filet das zarteste Stück beim Rind.

Kids-Abteilung

Nudelsumpf ⁴ <i>Spätzle in Rahmsauce</i>	8,00
Superhelden-Zwischenmahlzeit <i>paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites</i>	9,50
Piratenspieß <i>hausgemachte Putennuggets mit Pommes frites</i>	9,50

Hinterher



Flambierter Palačinken ⁴ <i>kroatischer Pfannkuchen, gefüllt mit Vanilleeis und überzogen mit Schokosauce</i>	9,00
Des Kochs Schokokuchen ⁴ <i>mit Beerensauce, Vanilleeis und Minze</i>	9,00
Eisbecher ⁴ <i>mit Schokolade, Vanille und Erdbeere</i>	5,00
- mit Schokoladensauce	+ 1,50
- mit heißen Kirschen	+ 2,00
- mit „Schuss“	+ 2,50
- mit Sahne	+ 1,00

Feiern im Lindenhof

Familientreffen oder Geburtstagsrunde, Hochzeit oder Taufe oder einfach ein Wiedersehen mit lieben Freunden - zum Feiern gibt es viele Gründe! Wir im „Lindenhof“ bieten Ihnen ein idyllisches Ambiente, hervorragende Speisen und professionellen Service!

Für Gesellschaften bis zu 46 Personen verfügen wir über einen separaten Raum, den wir ganz nach Anlass und gemäß Ihren Wünschen geschmackvoll dekorieren. Soll es ein größeres Fest werden, dann besteht auch die Möglichkeit, Ihnen unser Restaurant in Gänze zur Verfügung zu stellen.




Im gesamten Innenbereich können wir bis zu 80 Gäste verköstigen.

An Ihrem besonderen Tag stehen wir dann ausschließlich für Sie zur Verfügung.

Warme Getränke

Mokka Kaffeespezialität vom Balkan	3,50
Tasse Kaffee	2,80
Espresso	2,50
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,00
Milchkaffee	4,50
Glas Tee	2,50




Erfrischendes

GEROLSTEINER® Gourmet Medium	0,25 l 2,50	0,75 l 5,50
 Coca-Cola ^{1,2}	0,2 l 2,50	0,4 l 4,00
Coca-Cola zero sugar ^{1,2,8}	0,2 l 2,50	0,4 l 4,00
Fanta ²	0,2 l 2,50	0,4 l 4,00
Limo	0,2 l 2,50	0,4 l 4,00
Schweppes Bitter Lemon ^{3,9}	0,2 l 3,00	0,4 l 4,50

Fruchtiges

Rapp's Orangensaft	0,2 l 3,00	0,4 l 4,50
Rapp's Johannisbeernektar	0,2 l 3,00	0,4 l 4,50
Rapp's Apfelsaft	0,2 l 3,00	0,4 l 4,50
Saftschorle	0,2 l 2,50	0,4 l 4,00

Biere

 Bitburger <small>Since 1872</small> Premium Pils vom Fass	0,3l 3,30	0,5l 4,80
 Bitburger <small>Since 1872</small> Radler	0,3l 3,30	0,5l 4,80
 Bitburger <small>Since 1872</small> 0,0% alkoholfreies Pils		0,33l 3,50
Köstritzer Schwarzbier		0,33l 3,50
Benediktiner Weissbier <small>NATURTRÜB</small>		0,5l 4,20
Benediktiner Weissbier <small>ALKOHOLFREI</small>		0,5l 4,20

Apfelwein

Rapp's Apfelwein	0,25l 3,50	0,5l 5,50
Rapp's Apfelweinschorle	0,25l 3,00	0,5l 5,00

Weine

WEISSWEIN

„Heppenheimer Schloßberg“ ⁵ trocken Grauer Burgunder, H. Freiberger, Hessische Bergstraße	0,2l 5,00	0,5l 11,00
„Philipps“ ⁵ trocken Riesling, Philipp Kuhn, Pfalz,	0,2l 6,00	0,5l 13,00
Weißer Burgunder ⁵ trocken Bassermann-Jordan, Pfalz	0,2l 6,50	0,75l 22,00
„Sixty/40“ ⁵ trocken Cellar, Südafrika	0,2l 5,50	0,75l 18,00

ROSÉWEIN

„Sixty/40“ ⁵ halbtrocken Cabernet Sauvignan - Shiraz Boland Cellar, Südafrika	0,2l 5,50	0,75l 18,00
--	-----------	-------------

ROTWEIN

„Sixty/40“ ⁵ trocken Cabernet Sauvignon - Shiraz Boland Cellar, Südafrika	0,2l 5,50	0,75l 18,00
Plavac ⁵ trocken Plavac mali, Dubrovački Podrumi, Kroatien	0,2l 5,00	0,5l 11,00
Pelješac ⁵ halbtrocken Plavac mali, Dubrovački Podrumi, Kroatien	0,2l 5,00	0,5l 11,00
Dalmatiner ⁵ lieblich Plavac mali, Dubrovački Podrumi, Kroatien	0,2l 5,00	0,5l 11,00
„Spätburgunder D.Q.“ ⁵ trocken Heinrich Gies, Pfalz	0,2l 6,50	0,75l 22,00

Aperitif

Aperol Sprizz ^{2,3}	0,2 l	7,00
Lillet Wild Berry ⁵	0,2 l	7,00
Blauer Affe	0,2 l	7,00
Sekt	0,1 l	4,00
Martini Bianco ^{2,5}	4 cl	5,00
Reaktorwasser	6 cl	6,50
Sherry medium	5 cl	5,00

Digestif

Fernet Branca	4 cl	5,00
Jägermeister	2 cl	3,00
Williams Christ Birne	2 cl	3,00
Malteserkreuz	2 cl	3,00
Rémy Martin V.S.O.P. ²	2 cl	6,00
Linie Aquavit	2 cl	3,00
Ramazotti	4 cl	5,00
Šljivovic kalt / warm (Juliška)	2 cl	3,00
Wodka	2 cl	4,00
Jack Daniel's	2 cl	4,00
Kruškovac	4 cl	4,00
Bacardi	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	3,00

ALLE PREISE SIND IN EURO, INKL. GESETZLICHER MWST. UND BEDIENUNG.

Hinweis Allergene: Eine genaue Deklaration liegt in unserem Restaurant aus, bitte fragen Sie unser Servicepersonal. Aufgrund der Küchenabläufe kann der 100%ige Ausschluss bestimmter Allergene nicht gewährleistet werden.

Zusatzstoffe Speisen: ¹mit Geschmacksverstärker, ²mit Konservierungsstoff, ³mit Süßungsmittel, ⁴mit Farbstoff, ⁵mit Antioxidationsmittel

Zusatzstoffe Getränke: ¹koffeinhaltig, ²mit Farbstoff(en), ³chininhaltig, ⁴mit Taurin, ⁵geschwefelt (enthält Sulfite), ⁶mit Schwärzungsmittel, ⁷mit Phosphat, ⁸mit Süßungsmittel, ⁹mit Antioxidationsmittel, ¹⁰mit Konservierungsstoff(en), ¹¹enthält eine Phenylalaninquelle, ¹²mit Geschmacksverstärker(n), ¹³gewachst, ¹⁴erhöhter Koffeingehalt (32 mg/100 ml)