

# Vegetarisches Lindenmenu

Kleiner Feldsalat	16
Karamelisierter Ziegenfrischkäse, Balsamico, Granatpfel, Walnuss Riesling 1435, Weingut Künstler, Rheingau, Deutschland	
*****	
Cappuccino	12
Maronie, Haselnuss, Petersilienwurzel Pinot blanc, Weingut Faber, Baden, Deutschland	
*****	
Pochierters Ei	16
Rahmspinat, Kartoffelmousseline, Nussbutter, Parmesan Blanc de Blancs brut Prestige, Weingut Faber, Baden, Deutschland	
*****	
Glasierte Steckrübe	28
Süßkartoffel, Pilze, Kürbis, schwarze Nüsse Rettich, Topinambur, Belper Knolle Alie rosé, Frescobaldi, Toskana, Italien	
*****	
Kleiner Käseteller	14
Früchtebrot, Feigensenf, Trauben Riesling Kabinett, Zeltinger Himmelreich, Markus Molitor, Mosel, Deutschland	
oder	
Orangen-Joghurt-Törtchen	14
Mohn, Rum Arancello, Limonenatolie, Baden, Deutschland	
<b>3 Gang Menu</b> (ohne Suppe und Ei)	<b>46</b>
Weinbegleitung 0,1l/Likör 2cl	22
<b>4 Gang Menu</b> (ohne Ei)	<b>54</b>
Weinbegleitung 0,1l/Likör 2cl	28
<b>5 Gang Menu</b>	<b>69</b>
Weinbegleitung 0,1l/Likör 2cl	35

Wenn Sie die Menus miteinander kombinieren möchten, gelten die a la carte Preise.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal.

# Rischmeyer`s Menu

Gelbflossen Makrele Kokos, Avocado, Mango, Limone, Kresse, Koriander, Fenchel Sauvignon blanc, Lämmlein-Schindler, Baden, Deutschland	18
*****	
Rote Beete-Meerrettich-Schaum geräucherte Forelle Riesling, Alte Rebe, Van Volxem, Saar, Deutschland	12
*****	
Jakobsmuschel Schwarzwurzel, Orange, Vanille, Risotto Grauburgunder Lösswand Selektion, Weingut Köbelin, Baden, Deutschland	25/36
oder	
Piccata vom Hirschrücken Rahmwirsing, Preiselbeeren, Haselnuss-Spätzle Carthago, Mandrarossa, Sizilien, Italien	36
oder	
Kalbsfilet pochiert herbslicher Gemüseintopf Liebstöckel, Trompetenpilze Rosso Tsokana, Villa Antinorie, Toskana, Italien	36
*****	
Opera Schnitte Schokolade, Kaffee, Blutorange Blanc de Blancs brut Prestige, Weingut Faber, Baden, Deutschland	14
<b>3 Gang Menu</b> (ohne Suppe und Zwischengang)	<b>56</b>
Weinbegleitung 0,1l	24
<b>4 Gang Menu</b> (ohne Zwischengang)	<b>64</b>
Weinbegleitung 0,1l	33
<b>5 Gang Menu</b> (Fisch als Zwischengang)	<b>86</b>
Weinbegleitung 0,1l	41

Wenn Sie die Menus miteinander kombinieren möchten, gelten die a la carte Preise.

Alle Preise verstehen sich in Euro und inklusive der gesetzlichen MwSt.