

Best of Gasthof Linden
20 Jahre Schlemmereien aus Landgasthöfen.....

Smörgasbord schwedischer Vorspeisenteller
mit InlagSill, gebeitzem Lachs, Aalterrine.....
dunkles Brot..... und rundes Knäckebröt
5,80

Mallorca lässt grüßen
mediterrane Knoblauchsuppe mit Aioli-Baguette
3,80

CataPlana
Miesmuscheln in der Deckelpfanne.... mit scharfer Chorizo und Knoblauch
wow... diese Aromen, wenn der Deckel sich hebt.....
11,50

Pilzpfanne Assiniboine
Wilde und zahme Pilze mit ebensolchen Kräutern...
im kleinen Pfännchen serviert.....Maisfladen dazu...
7,80

Burrito con Pollo
Weizentortilla mit zartem Hähnchenbrustfilet
mexikanischem Gemüse, Salsa & Guacamole
dazu ein Ensalada.....
9,20

Entenbrust „Beijing“
Kross gebratene Entenbrust mit Hoisinsoße, Lauchzwiebeln
und dünnen Pfannkuchen serviert.....zusammenrollen, mit den Fingern essen...
12,50

Slawischer Rostbraten
zartes Rumpsteak in einer Sauerrahm-Kräutersoße
dazu böhmische Knödeln.... und Gemüse-Kraut
13,50

Connemara-Cheesecake
Käsekuchen mit Baileys im Glas serviert
3.--