



Empfehlung

| | | € |
|---|------------|-----|
| Bouillabaisse von Edelfischen Sauce Rouille, Knoblauchbaguette | | 16 |
| *** | | |
| Chateaubriand (500g) Schlosskartoffeln, Gemüse und Sauce Bernaise ab 2 Personen, Zubereitungszeit: 45 Minuten | pro Person | 36 |
| *** | | |
| „Linner“ Waffeln Nüsse, Kirschen und Vanilleeis | | 10 |
| Menüempfehlung für 2 Personen | zusammen | 112 |

Gerne reichen wir Ihnen unsere Zusatzkarte für Informationen zu den einzelnen Speisekomponenten

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% Mehrwertsteuer und Service



Klassiker

| | € |
|---|-------|
| Tagessuppe | 7 |
| Oranien Salat | 9 |
| mit Garnelen oder Rinderfiletwürfel | 15 |
| als Vorspeise | 12 |
| Urkrusten Brot | 9 |
| mit zweierlei Schinken | |
| Unser Clubsandwich | 16 |
| mit Speck, Putenbrust, Ei und Pommes frites | |
| Kalt aufgeschnittenes Roastbeef | 18 |
| Remouladensoße, süß-saures Gemüse | 16 |
| Bratkartoffeln | klein |
| Forelle „Müllerin Art“ mit brauner Butter | 20 |
| Zitrone, Petersilienkartoffeln und Salat | |
| Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | 23 |
| Gurkensalat, Bratkartoffeln | |
| Geschmorte Kalbsbäckchen | 24 |
| mit Leipziger Allerlei und Selleriemousseline | |



Vorspeise

| | € |
|---|----|
| Maisschnitte mit Herbstgemüse und Tränenpaprika | 14 |
| Bowl Niçoise mit Gelbflossen-Thun | 15 |
| Zweierlei Jacobsmuschel Endiviensalat und Granatapfelvinaigrette | 16 |
| Kalbstatar mit braunen Champignons und Thaispargel | 16 |

Suppe

| | |
|--|---|
| „Do it yourself“ 5-Minuten Gemüseintopf | 7 |
|--|---|



Hauptgerichte

| | € |
|---|----|
| Petersilien-Maultaschen im Röstzwiebelsud mit geschmolzenen Zwiebeln, geriebenem Schafskäse und Beilagensalat | 18 |
| Linguine mit sautierten Steinpilzen Lardo und Belper Knolle | 19 |
| Krosser Pulpo mit Safran, wildem Brokkoli und Focaccia | 21 |
| Entrecôte vom Iberico Schwein sautierte Steinpilzen und Waffelkartoffeln | 22 |
| Cordon bleu in der Brezelpanade Kartoffelmousseline und „Gemüse aus der Dose“ | 24 |
| Lammkotelett vom Hof Berbalk mit Zwergauberginen und Kichererbsenreis | 27 |



Käse

€

| | |
|------------------------------------|----|
| Käseauswahl | 13 |
| Feigenbrot, grüne Tomatenmarmelade | |

Dessert

| | |
|------------------------------|----|
| Schichtdessert von Trauben | 8 |
| Mascarpone und Baiser | |
| Birnen-Mandeltarte | 9 |
| mit Marzipan und Amarettoeis | |
| „Heisse Liebe“ | 10 |