

Mittagstisch

vom 25.11.2024 – 29.11.2024 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Putengeschnetzeltes in Früchte-Curry-Sößle zu Basmatireis mit gerösteten Mandelblättchen 12,90 €
- Quinoa-Tofu Taler auf Früchte-Curry-Sößle zu Basmatireis mit gerösteten Mandelblättchen 11,90 €

Dienstag

- Zartes Hirschragout in Preiselbeer-Rotwein Jus zu breiten Nudeln 12,90 €
- Breite Nudeln auf Spinat-Gorgonzolasoße mit gerösteten Walnüssen 11,90 €

Mittwoch

- Hausgemachte Ofenfrikadellen* auf Blaukraut zu Kartoffelstampf 12,90 €
- Gemüse-Grünkern-Frikadelle auf Blaukraut mit Kartoffelstampf 11,90 €

Donnerstag

- Zartes Hähnchenfrikassee mit frischen Champignons und Erbsen in Weißweinsoße zu Butterreis 12,90 €
- Tomatisiertes Ratatouille Gemüse auf Butterreis mit Parmesanspänen 11,90 €

Freitag

- Paniertes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 13,50 €
- Panierte Champignons mit hausgemachter Remoulade und Kartoffelsalat 11,90 €

Dazu jeweils ein kleiner Salat.

*gemischtes Hackfleisch aus Bio Rindfleisch und schwäbisch-hällischem Schweinefleisch

Für die Ausgabe von Einwegverpackungen werden 50 Cent berechnet

Nach wie vor bitten wir um Vorbestellung der Essen und Reservierung der Tische

Wir freuen uns auf Sie - Ihr Linde-Team Telefon 07164 9152756

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Am Bad Boller Weihnachtsmarkt Samstag, 30.11.2024
haben wir von 11.00 bis 18.00 Uhr für Sie geöffnet.

Wärmen Sie sich bei einer **herzhaften Gulaschsuppe mit frischem Baguette**
oder genießen Sie unsere **Kuchenvielfalt und Kaffeespezialitäten**

Mittagstisch

vom 02.12.2024 – 06.12.2024 von 12.00 bis 14.00 Uhr

Montag

- Königsberger Klose* in Kapernsoße zu Kräuterreis 12,90 €
- Dinkel-Karotten-Klopse in Kapernsoße zu Kräuterreis 11,90 €

Dienstag

- Szegediner Gulasch vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit hausgemachten Serviettenknödeln 12,90 €
- Hausgemachte Serviettenknödel auf pikantem Paprika-Spitzkohलग्रout 11,90 €

Mittwoch

- Rahmgeschnetzeltes vom schwäbisch-hällischen Landschwein mit frischen Champignons zu hausgemachten Spätzle 12,90 €
- Spätzlespfanne mit frischen Champignons und Lauchstreifen in Käserahm 11,90 €

Donnerstag

- Kräuterflädle gefüllt mit Schinken und buntem Herbstgemüse, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse 12,90 €
- Kräuterflädle mit buntem Herbstgemüse, überbacken mit Sauce Hollandaise und Käse 11,90 €

Freitag

- Fischfilet mit Kräuter-Bröselkruste auf leichtem Senfrahmsößle zu Salzkartoffeln 13,50 €
- Eier in Senfsößle zu Salzkartoffeln 11,90 €

Dazu jeweils ein kleiner Salat.

*gemischtes Hackfleisch aus Bio Rindfleisch und schwäbisch-hällischem Schweinefleisch

Für die Ausgabe von Einwegverpackungen werden 50 Cent berechnet

Nach wie vor bitten wir um Vorbestellung der Essen und Reservierung der Tische

Wir freuen uns auf Sie - Ihr Linde-Team Telefon 07164 9152756

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffen geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.