



Berggasthof Linde – Obersexau 24 – 79350 Sexau
 Dienstag Ruhetag – Telefon 07645/337 – www.berggasthof-linde.de

Unsere saisonalen Menüvorschläge

F R Ü H L I N G	VORSPEISEN & SUPPEN	
	Maishähnchenbrust / Joghurt-Bärlauch-Mousse / Salat von gebratenem grünen Spargel	12,90 *
	Stremellachs / Spargelrösti / Kräuter-Sourcream / Rhabarber / Frühlingssalate	12,90 *
	Spargelcremesüppchen / grüner Spargel / knuspriger Ziegenkäse	7,50
	Frühlingskräuterrahmsüppchen / Parmesanklößchen / junge Möhrchen / Kokosschaum	7,50 *
	HAUPTGERICHTE	
	Schweinefilet mit Frühlingskräuterkruste / Spargelragout / Parmesankrapfen / Spätzle	17,90
	Maispouardenbrust / Bärlauchrisotto / gebratener Spargel / junge Möhrchen	18,90 *
	DESSERT	
	Quark Panna cotta / Rhabarberragout / Erdbeeren / Mandel-Vanilleeis	6,90
Erdbeer-Joghurette auf unsere Art im Glas serviert: Joghurtmousse / weißes Schokoladenparfait / frische Erdbeeren / Erdbeersorbet	6,90 *	

S O M M E R	VORSPEISEN	
	Ziegenkäsemousse / Grillgemüsesalat / Lachsfilet gebeizt und sanft gegart / Tomatenmarmelade	12,90 *
	Ofentomatensuppe / Sauerrahm-Basilikum-Mousse / Knoblauchcroûtons	6,90 *
	HAUPTGERICHTE	
	Schweinefilet mit Olivenkruste / sommerliches Ofengemüse / Rosmarinkartoffeln / dunkle Pfeffersoße	16,90
	Rinderfiletsteak mit Parmesankruste / Karottenpüree / Speckerbsen / Mandelbällchen	26,90 *
	DESSERT	
	Holunderblüten Panna cotta / Himbeerragout / Himbeersorbet	6,90
	Creme brûlée „Joghurt“ / Beerensalat / Passionsfruchtsorbet	7,90 *

**Alle Preise sind in € inkl. Bedienung und MwSt. Kurzfristige Preisänderungen durch veränderte Marktpreise sind bis zur Menüabsprache möglich.
 Hiermit verlieren alle anderen Menüvorschläge Ihre Gültigkeit.**



**H
E
R
B
S
T**

VORSPEISEN & SUPPEN	
Rentierschinken / Sauerrahmmousse / Schwarzwurzel-Brot-Salat / Preiselbeeren herbstlicher Blattsalat / Baguette	13,90 *
Geräucherte Entenbrust / Kürbisflan / Linsensalat / Möhren-Apfel-Chutney / Feldsalat	12,90 *
Süppchen vom Hokkaidokürbis / mariniertes Kürbis / Kürbiskernöl	5,90
Petersilienwurzelrahmsüppchen/ Parmesanklößchen / Chilimaronen	6,90 *
HAUPTGERICHTE	
Schweinefilet mit Maronenkruste / Ofenkürbisspalten / Spätzle / Speck-Lauchplätzchen	16,90
Maispouardenbrust / Petersilienwurzelpüree / Lauch / Maronenkroketten / Spätzle	18,90 *
Gebratenes Zanderfilet / Rote Bete Risotto / Lauch / gezupfter Stremellachs	22,90
DESSERT	
Creme brûlée „Tonkabohne“ / Apfelragout / Haselnusseis	7,90 *
Quarkmousse / Zimteis / Zwetschgenragout	6,90 *

VORSPEISEN & SUPPEN	
Parmesanmousse / Schwarzwurzelsalat / Schwarzwälder Schinken / Feldsalat / Baguette	12,90 *
Geräucherte Entenbrust / Kürbis / Maronen / Rote Bete / Feldsalat / Baguette	12,90 *
Schwarzwurzelrahmsüppchen / Knoblauch-Kräuter-Schaum / gehobelte Maronen	6,90 *
Maronenrahmsüppchen / knuspriger Ziegenkäse	7,50
HAUPTGERICHTE	
Schweinefilet mit Parmesankruste / Burgundersoße / Ofengemüse / Spätzle / Kroketten	16,90
Rehmedaillons (Keule) / Petersilienwurzelpüree / Speckrosenkohl / Kroketten / Spätzle	22,90
DESSERT	
Creme brûlée „Spekulatius“ / Bratapfelragout / Zimteis	7,90 *
Sauerrahm Panna cotta / marinierte Orangenfilets / Vanille-Pistazien-Eis	6,90

**W
I
N
T
E
R**

Die mit * gekennzeichneten Gerichte unserer Menüvorschläge bereiten wir Ihnen sehr gerne ab 15 Portionen zu.

Unser Nebenzimmer bietet Ihnen Platz für max. 50 Personen,
unsere Gaststube für max. 40 Personen.

Zur Menüabsprache bitte immer einen Termin vorab reservieren.