



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	14,90 *
	Stremellachs / Spargelmousse / Mango-Lauchzwiebel-Salat / Rhabarber / Baguette	14,90 *
	Spargelcremesüppchen / grüner Spargel / knuspriger Ziegenkäse	8,90
	Frühlingskräuterrahmsüppchen / Parmesanklößchen / junge Möhrchen	8,90 *
	HAUPTGERICHTE	
	Schweinefilet mit Bärlauchkruste / Spargelragout / Parmesankrapfen / Spätzle	22,90
	Maispouardenbrust / Bärlauchrisotto / gebratener Spargel / junge Möhrchen	23,90 *
	DESSERT	
	Quark Panna cotta / Rhabarberragout / Erdbeeren / Pistazien-Vanilleeis im Weckglas	7,90
Erdbeer-Joghurette auf unsere Art im Weckglas serviert: Joghurtmousse / weißes Schokoladenparfait / frische Erdbeeren / Erdbeersorbet	7,90 *	

VORSPEISEN		S O M M E R
Ziegenkäsemousse / Grillgemüsesalat / Lachsfilet gebeizt und sanft gegart / Tomatenmarmelade / Baguette	14,90 *	
Ofentomatensuppe / Sauerrahm-Basilikum-Mousse / Knoblauchcroûtons	7,90 *	
HAUPTGERICHTE		
Schweinefiletmedaillons mit Olivenkruste / sommerliches Ofengemüse / Parmesankrapfen / Burgundersoße	22,90	
Rumpsteak mit Parmesankruste / Karottenpüree / Speckerbsen / Mandelbällchen	28,90 *	
DESSERT		
Holunderblüten Panna cotta / Himbeerragout / Himbeersorbet im Weckglas	6,90	
Creme brûlée „Joghurt“ / Beerensalat / Passionsfruchtsorbet	9,90 *	

**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	15,90 *
Geräucherte Entenbrust / Kürbisflan / Linsensalat / Möhren-Apfel-Chutney / Feldsalat	14,90 *
Süppchen vom Hokkaidokürbis / mariniertes Kürbis / Kürbiskernöl	7,50
Petersilienwurzelrahmsüppchen/ Parmesanklößchen / Chilimaronen	8,50 *
HAUPTGERICHTE	
Schweinefilet mit Maronenkruste / Ofenkürbisspalten / Spätzle / Speck-Lauchplätzchen	22,90
Maispoulardenbrust / Petersilienwurzelpüree / Lauch / Maronenkroketten / Spätzle	23,90 *
Gebratenes Zanderfilet / Rote Bete Risotto / Lauch / gezupfter Stremellachs	27,90
DESSERT	
Creme brûlée „Tonkabohne“ / Apfelragout / Haselnusseis	9,90 *
Karamell Panna cotta / Zimteis / Zwetschgenragout im Weckglas	6,50

VORSPEISEN & SUPPEN	
Parmesanmousse / Schwarzwurzelsalat / Schwarzwälder Schinken / Feldsalat / Baguette	14,90 *
Geräucherte Entenbrust / Kürbis / Maronen / Rote Bete / Feldsalat / Baguette	14,90 *
Schwarzwurzelrahmsüppchen / Knoblauch-Kräuter-Schaum / gehobelte Maronen	7,90 *
Maronenrahmsüppchen / knuspriger Ziegenkäse / Chilimaronen	8,90
HAUPTGERICHTE	
Schweinefilet mit Parmesankruste / Burgundersoße / Ofengemüse / Spätzle / Kroketten	22,90
Rehmedaillons (Keule) / Petersilienwurzelpüree / Speckrosenkohl / Kroketten / Spätzle	28,90
DESSERT	
Creme brûlée „Joghurt & Zimt“ / Bratapfelragout / Zimteis	9,90 *
Schokoladen Panna cotta mit winterlichen Gewürzen / Orangenragout / Walnusseis	6,50

**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.