



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 / Spargelrösti / Kräuter-Sourcream / Rhabarber / Frühlingssalate	14,90 *
	Spargelcremesüppchen / grüner Spargel / knuspriger Ziegenkäse	8,90
	Frühlingskräuterrahmsüppchen / Parmesanklößchen / junge Möhrchen / Kokosschaum	8,90 *
	HAUPTGERICHTE	
	Schweinefilet mit Frühlingskräuterkruste / Spargelragout / Parmesankrapfen / Spätzle	21,90
	Maispoulardenbrust / Bärlauchrisotto / gebratener Spargel / junge Möhrchen	22,90 *
	DESSERT	
	Quark Panna cotta / Rhabarberragout / Erdbeeren / Mandel-Vanilleeis	8,50
Erdbeer-Joghurette auf unsere Art im Glas serviert: Joghurtmousse / weißes Schokoladenparfait / frische Erdbeeren / Erdbeersorbet	8,50 *	

	VORSPEISEN		S O M M E R
	Ziegenkäsemousse / Grillgemüsesalat / Lachsfilet gebeizt und sanft gegart / Tomatenmarmelade	14,90 *	
	Ofentomatensuppe / Sauerrahm-Basilikum-Mousse / Knoblauchcroûtons	7,90 *	
	HAUPTGERICHTE		
	Schweinefilet mit Olivenkruste / sommerliches Ofengemüse / Rosmarinkartoffeln / dunkle Pfeffersoße	20,90	
	Rinderfiletsteak mit Parmesankruste / Karottenpüree / Speckerbsen / Mandelbällchen	32,90 *	
	DESSERT		
	Holunderblüten Panna cotta / Himbeerragout / Himbeersorbet	7,90	
Creme brûlée „Joghurt“ / Beerensalat / Passionsfruchtsorbet	8,90 *		

**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	20,90
Maispoulardenbrust / Petersilienwurzelpüree / Lauch / Maronenkroketten / Spätzle	21,90 *
Gebratenes Zanderfilet / Rote Bete Risotto / Lauch / gezupfter Stremellachs	26,90
DESSERT	
Creme brûlée „Tonkabohne“ / Apfelragout / Haselnusseis	8,90 *
Quarkmousse / Zimteis / Zwetschgenragout	7,90 *

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	8,90
HAUPTGERICHTE	
Schweinefilet mit Parmesankruste / Burgundersoße / Ofengemüse / Spätzle / Kroketten	20,90
Rehmedaillons (Keule) / Petersilienwurzelpüree / Speckrosenkohl / Kroketten / Spätzle	26,90
DESSERT	
Creme brûlée „Spekulatius“ / Bratapfelragout / Zimteis	8,90 *
Sauerrahm Panna cotta / Orangenragout / Vanille-Pistazien-Eis	7,90

**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.