

Linnewebers  Restaurant

Suerländer Eck

GASTHAUS MENÜ INKLUSIVE BROTGEDECK

3 – GANG MENÜ € 39 | € 47

(SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT) | (VORSPEISE, HAUPTGANG, DESSERT)

4 – GANG MENÜ € 48 | € 56

(VORSPEISE, SUPPE, HAUPTGANG, DESSERT) | (VORSPEISE, ZWISCHENGANG, HAUPTGANG, DESSERT)

BROTGEDECK AUS EIGENER BACKSTUBE

SAUERTEIGBAGUETTE & MAX' KNUSPER-LANDBROT GIBT'S GRATIS VORAB

HAUSGEMACHTES GRIEBENSCHMALZ & LINSENCURRY

BEI BESTELLUNGEN UNTER € 19 / GAST BERECHNEN WIR € 2 / GEDECK

VORSPEISE

CARPACCIO VOM KALB € 16

OLIVENÖL, BALSAMICO, RUCOLA, PARMESAN

GEBRATENER SCHAFSKÄSE € 13

EINGELEGTE TOMATEN, OLIVEN, PESTO, BUNTE SALATE & GRISSINIS

RIESENGARNELEN MIT KNOBLAUCH IN OLIVENÖL GEBRATEN € 19

ZWEIERLEI PESTO & OFENFRISCHES BAGUETTE (IDEAL ZUM TEILEN)

BRETONISCHE SARDINEN VON DER ATLANTIKINSEL QUIBERON € 17

VERSCHIEDENE GESCHMACKSVARIANTEN VON MILD BIS WÜRZIG

SCHÜSSEL BLATTSALATE IM HAUSDRESSING & OFENFRISCHES BAGUETTE

PILZPANZOTTI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN € 16

WILDKRÄUTERSALAT & FRISCH GEHOBELTE BELPER KNOLLE

(SCHWEIZER KÄSESPEZIALITÄT)

PÂTÉ EN CROÛTE *PASTETE IM TEIGMANTEL* € 16

AUS EIGENER HERSTELLUNG, MIXED PICKLES & DIJONSENFMAYO

ZWISCHENGANG

HAUSGEMACHTE PANZOTTI MIT FRISCHKÄSEFÜLLUNG € 20

FEINE TOMATENSUGO, GRANA PADANO

TIROLER SPINATKNÖDEL € 21

SALBEIBUTTER & GERIEBENER KÄSE

HAUSGEMACHTE LINGUINE € 21

FRISCHE PFIFFERLINGE IN RAHMSAUCE & GARTENKRÄUTER

GEMISCHTER SALAT € 7 | 15

ALS BEILAGE ODER GROSS

SUPPE

TAGESSUPPE € 7
SAISONAL WECHSELND

BERGWEIDE-RINDFLEISCHSUPPE € 8
KRÄUTERFLÄDLE & MARKKLÖSSCHEN

MAULTASCHENSUPPE € 9
GARTENKRÄUTER

HAUPTGANG

FRISCHE HOLLÄNDISCHE MATJES € 23
APFEL-ZWIEBEL-SCHMAND, KROSS GEBRATENE PANCETTA
BRATKARTOFFELN, BLATTSALATE

LANGSAM GESCHMORTE BÄCKCHEN VOM „IBERICO-SCHWEIN“ € 29
IN BURGUNDERSAUCE, TESSINER SAFRANRISOTTO & SALAT

SÜLZE VOM REHBOCK € 24
MEERRETTICH-WALNUSSDIP, BRATKARTOFFELN & SALAT

SCHWEINEMEDAILLONS „SCHWEIZER ART“ € 33
RAHMSAUCE & FRISCH GEHOBELTER TÊTE DE MOINE-KÄSE
HAUSGEMACHTE SPÄTZLE & SALAT

SCHNITZEL VOM LANDSCHWEIN MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN € 30
IN RAHMSAUCE, HAUSGEMACHTE SPÄTZLE & SALAT

RUMPSTEAK VOM HEIMISCHEN RIND € 37
GRÜNER & ROSA PFEFFER IN COGNACRAHM, POMMES FRITES & SALAT
AUFPREIS / GASTHAUSMENÜ € 7

FORELLENFILETS „MÜLLERIN“ AUS DEM GLEIERTAL € 29
IN ZITRONENBUTTER GEBRATEN, PETERSILIENKARTOFFELN & SALAT

KLASSISCHER WIENER TAFELSPITZ VOM HEIMISCHEN WEIDERIND € 32
MEERRETTICHAUCE, KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN & SALAT

FREGOLA SARDA (SARDISCHES NUDELGERICHT) € 25
GEBRATENE PFIFFERLINGE, GESCHMORTE KAROTTEN, KAROTTENPESTO, PARMESANCHIPS

ORIGINAL WIENER SCHNITZEL AUS DER KALBSHÜFTE € 32
ZWEI GANZ DÜNNE, IN BUTTERSCHMALZ GEBRATENE SCHNITZEL
PREISELBEEREN, POMMES FRITES & SALAT

AUF DER HAUT GEBRATENES LACHSFILET € 34
HAUSGEMACHTE LINGUINE IN GARTENKRÄUTERPESTO & CHAMPIGNONS
AUFPREIS / GASTHAUSMENÜ € 6

DESSERT | EIS | KÄSE

BAYERISCHE VANILLECREME € 8
HIMBEERSAUCE, SAHNE & HIPPENGEBACK

KÜRBISKERNPARFAIT € 9
SÜSSES & EIERLIKÖRSAHNE

CAFÉ GOURMAND € 10
ZWEI HAUSGEMACHTE PRALINEN, EIS AUS EIGENER HERSTELLUNG & ESPRESSO

TOPFENKNÖDEL € 9
DUFTIGE VANILLEBRÖSEL & ROTWEINZWETSCHGEN

MOUSSE AU CHOCOLAT € 9

CHEESECAKE-CREAM IM WECKGLAS € 8
RAGOUT VON ROTEN BEEREN & WALDBEER-JOGHURTEIS

PRALINEN AUS EIGENER HERSTELLUNG € 2 | 5 ST. € 9
NACH TAGESANGEBOT | AUCH ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE

KLEINES EISDESSERT € 5
EINE GROSSE KUGEL EIS NACH WAHL

AFFOGATO € 7
CREMIGES VANILLEEIS MIT ESPRESSO AUFGEKOSSEN – EIN GEDICHT

„ESPRESSO ON ICE“ € 7
ESPRESSOEIS MIT BAILEYS AUFGEKOSSEN

SCHOKO-CHILI-SORBET € 8
ERLEBE DIE AROMATIK VON DUNKLER SCHOKOLADE
GEPART MIT EINEM PIKANTEN NACHHALL

CREMIGES VANILLEEIS € 9
MIT SCHOKOLADENSAUCE

KÄSESPEZIALITÄTEN AUS REGIONALEN KÄSEREIEN € 12
FEIGENSENF, OFENFRISCHES BROT & SAUERTEIGBAGUETTE
(BEI LIEFERENGPÄSSEN AUCH HIN & WIEDER ANDERE SORTEN)