

# die Linse

## Adventskarte



## VORSPEISEN

|   |       |
|---|-------|
| <b>Aioli</b> mit Baguette   | 3,50  |
| <b>Warmer Schafskäse</b> mit Oliventapenade & Rosmarin                                | 6,00  |
| <b>Sauerkrautstrudel</b> mit Kümmeldip an Salatbouquet                                | 7,00  |
| <b>Linsenbällchen</b> mit Minzdip   | 5,50  |
| <b>Vorspeisenteller</b><br>mit 4 verschiedenen Leckereien (gemischt oder vegetarisch) | 11,50 |

## SUPPEN

|   |      |
|---|------|
| <b>Indische Linsensuppe</b> mit Koriander Dip                 | 6,50 |
| <b>Kürbissuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen & Kürbiskernöl | 7,50 |

## SALATE

|  |       |
|--|-------|
| <b>Salat „Linse“</b><br>gemischter Salat in Orangen-Dressing mit Beluga Linsen, Cherry Tomaten, Orangen, Mandeln & mit Honig überbackenem Ziegenkäse | 13,00 |
| <b>Vorspeisenportion</b>   | 8,00  |
| <b>Feldsalat</b> in Kartoffeldressing<br>mit Cranberries, Croutons & Walnüssen   | 10,50 |
| <b>Salat „New Delhi“</b><br>Marinierte Tandoori Hühnchenbrust auf Blattsalaten   | 12,00 |

## VEGAN • VEGETARISCH

|   |       |
|---|-------|
| <b>AYURVEDA - Blumenkohl-Kartoffel-Curry</b><br>mit Reis „Nektar der Götter“, indischem Rotkraut & Dattel-Chutney | 14,50 |
| <b>Winter-Gemüse-Risotto</b> mit Maronen-Gremolata  | 12,50 |
| <b>Linguine</b> mit Kürbis-Haselnusspesto & Pecorino  | 12,50 |
| <b>Selbstgemachte Serviettenknödel</b> mit Pilzrahm & Salat   | 13,50 |

## FISCH • FLEISCH

|  |       |
|--|-------|
| <b>Steinbeißerfilet in Rieslingsoße</b><br>mit Sauerkraut & Kümmelkartoffeln   | 25,50 |
| <b>Zweierlei von der knusprig gebratenen Ente</b><br>Brust & Keule - mit Orangensoße, Kartoffelklößen & Apfel-Rotkraut | 19,50 |
| <b>Wildschweinragout</b> mit Wirsing, Schupfnudeln,<br>Rotwein-Birne & Preiselbeeren                                   | 21,50 |
| <b>Argentinisches Rumpsteak „Cornflow“</b><br>mit Rotweibutter, Speck-Rosenkohl & Gratiné                              | 27,50 |
| <b>Hühnerbrüstchen auf Balsamico-Soße</b><br>gefüllt mit Radiccio & Mandarinen, dazu Reis & Salatbouquet               | 16,50 |

## DESSERTS

|   |      |
|---|------|
| <b>Crepes Suzette</b> mit Vanille-Eis                               | 7,50 |
| <b>Schoko-Tiramisu</b> mit Bailey's                                 | 6,50 |
| <b>Orangen Panna Cotta</b><br>mit Orangenlikörsoße & Walnusskrokant | 7,00 |

## WEIN • EMPFEHLUNG

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| <b>2014 Juwel R Riesling Spätlese</b>  | Rheingau | 0,2 l  |
| Weingut Sack   |          | 7,50   |
| Ein langes Feinhefelager und die Reifung im Holzfass prägen den typischen Charakter. Trockene, klare, aber vielschichtig filigrane Aromatik mit lebendiger Mineralität |          | 0,75 l |
| <b>Empfehlung: zu Salat, Gemüse, Fisch</b>   |          | 22,50  |
| <b>2015 Spätburgunder</b>  | Rheingau | 0,2 l  |
| Weingut Sack   |          | 7,60   |
| Gehaltvoller, trockener Spätburgunder von jugendlicher Struktur und der typisch intensiven Farbe. Fruchttige Kirsche und eine zarte Mandelnote.                        |          | 0,75 l |
| <b>Empfehlung: zu Fleisch, Wild, Geflügel</b>  |          | 22,80  |