



## Weihnachtszeit unter der Linde

Wir freuen uns Sie zum Weihnachtsmenue unter der Linde begrüßen zu dürfen. Um bei der Gruppengröße einen schönen, entspannten Abend zu verbringen sollten wir uns vorher auf eine Speisenauswahl festlegen. Sollten unter Ihren Gästen Allergiker oder Veganer sein, sprechen Sie uns gerne nochmal an, wir finden eine tolle Lösung.

### VORSPEISE

**entweder** gesellig für alle - im Buffet-Stil platzieren wir Teller mit verschiedenen Spezialitäten auf Platten in der Tischmitte:

#### Tischbuffet Bistro

- Rohkostsalate
- gemischte Flammkuchen
- frisches Brot von Brot&Seele

10,5€

#### Tischbuffet Linde

- Rohkostsalate
- Semmelknödelcarpaccio mit sautierten Saarbrücker-Bio-Edelpilzen
- Burrata vom italienischen Wasserbüffel - höchste Qualität aus ethischer, tiergerechter Haltung - mit marinierten bunten Beten & karamelisierten Chilli-Mandeln
- klassisches Vitello Tonnato
- Räucherlachstatar mit Kräuterschmand,
- Elsässer Flammkuchen
- frisches Brot von Brot&Seele

14,5€

**oder** Auswahl von 2 im Vorhinein. Bitte entscheiden Sie sich im Voraus für 2 Vorspeisen die Sie Ihren Gästen zur Auswahl geben. Teilen Sie uns die konkrete Auswahl dann bitte per Mail oder telefonisch spätestens 5 Tage vor der Reservierung mit.

- Räucherlachstatar Kartoffel-Speck-Rösti 10,5€
- Feldsalat mit pochiertem Ei 10,5€
- Pot-au-feu von Edelfischen 9,5€
- Burrata vom Wasserbüffel & bunte Beten 11,5€
- Gänsestopfleber - Brioche - Feldsalat 15€

## HAUPTGANG

Auswahl von 3 im Vorhinein. Bitte entscheiden Sie sich im Voraus für 3 Hauptgänge die Sie Ihren Gästen zur Auswahl geben. Teilen Sie uns die konkrete Auswahl dann bitte per Mail oder telefonisch spätestens 5 Tage vor der Reservierung mit.

Rinderfilet - Kartoffelgratin - Wintergemüse - Schalottenjus	36€
Entrecote - Kartoffelgratin - Wintergemüse - Schalottenjus-	32€
Zanderfilet vom Grill - Lauchconfit - Quetschkartoffeln - Kräuterpesto	25€
geschmorte Ofen-Fenchel - Chilliöl - Buratta vom Wasserbüffel	16,5€
Wildgulasch - Semmelknödel - Rotkraut	22€
Spinatknödel - Bergkäse - Nussbutter - Röstzwiebeln	16,5€
Coq au vin vom Schwarzfederhuhn - Spätzle	19,5€
geschmorte Kalbsbäckchen in heller Sauce - Kartoffelstampf	23,5€

## DESSERT:

Auswahl von 2 im Vorhinein. Bitte entscheiden Sie sich im Voraus für 2 Desserts die Sie Ihren Gästen zur Auswahl geben. Teilen Sie uns die konkrete Auswahl dann bitte per Mail oder telefonisch spätestens 5 Tage vor der Reservierung mit.

Creme brulee mit echter Madagaskar Vanille	7,5€
hausgemachtes Schokoküchlein mit flüssigem Kern - Vanille-Rosmarin-Chilli-Soße	8,5€
Bratapfel - Vanille-Sauce	7€
hausgemachtes Lebkuchenparfait	7€
Zimtparfait mit Rotweinpflaumen	8,5€

## GETRÄNKE:

gerne empfehlen wir Ihnen einen passenden Tischwein zu Ihrem Menue, Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure stellen wir gerne schonmal auf die Tische.

## ...UND SONST SO?

besondere Tischdekoration, einen Cremant Empfang, ein kleines kulinarisches Andenken für Zuhause oder was kommt Ihnen noch so in den Sinn? Wir sind für jeden Spaß zu haben, lassen Sie uns drüber sprechen.

Sollten Sie auf Rechnung zahlen wollen teilen Sie uns bitte vorher schriftlich die gewünschte Rechnungsadresse mit.