



Gasthof Linde · 78667 Villingendorf

G A S T H O F
LINDE
78667 VILLINGENDORF
TELEFON 0741 / 31843
TELEFAX 0741 / 34181
FAM. GAISELMANN

Menüvorschläge
für
ein gemeinsames Essen
gültig ab 1.03.2010

Preise pro Person und incl. 19 % MwSt.

Bitte haben Sie Verständnis dafür dass Sie sich nur ein gemeinsames Menü zusammen auswählen können.

*Wir sind sonst nicht in der Lage,
Sie zu Ihrer Zufriedenheit zu bedienen.*

*Fall Sie einen vegetarischen Hauptgang möchten,
Allergiker sind, oder sonstige Unverträglichkeiten haben,
fragen Sie, wir helfen Ihnen gerne.*



Gasthof Linde · 78667 Villingendorf



- 1.) *Flädlesuppe*
Salatteller
Gemischter Braten vom Rind und Schwein
mit einem Rotweinsößle, glasierte Karotten, hausgemachte Spätzle
und Kartoffelkroketten
Frischer Obstsalat mit Vanillerahmeis 28.00
- 2.) *Frühlingslauchrahmsüppchen*
Salatteller
Medaillons vom Schweinerücken – gefüllt mit einem
Kalbfleischkräuterbrät, Pilzrahmsößle, Broccoligemüse
hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin
Vanillerahmeis mit warmer Schokoladensoße 29.00 €
- 3.) *Karotten-Ingwersuppe*
Salatteller
Gefüllte Maispouardenbrust auf Mango-Chilnudeln
mit gebratenem Gemüse
Orangencreme mit Vanilleparfait und Soße 29.00 €
- 4.) *Waldpilzrahmsuppe mit Sherry*
bunte Blattsalate
Rehschnitzele, Schweinefilet und ein kleines Rindersteak mit
einem Rahmsößle, glasiertes Gemüse, hausgemachte
Spätzle und Kartoffelkroketten
Toblerone - Eisbömble mit Kirschwassersahne 34.00 €
- 5.) *Tomatenrahmsuppe mit Basilikumschaum*
Salatteller
Schweinefilet im Pancettamantel
auf Steinpilzrisotto mit glasiertem Zuckerschoten
Panna Cotta mit Früchten und Sößle 32.00 €



Gasthof Linde · 78667 Villingendorf



- 6.) *Kraftbrühe mit Klößle
Salatteller
Rehrbraten im Wacholdersahnesößle mit frischen Pilzen
gefülltem Apfel, glasiertes Gemüse, hausgemachte Spätzle
und Kartoffelgratin
Schwarzwälder Kirschwasserhalbgefrorenes* 35.00 €
- 7.) *Bunte Blattsalate umlegt mit gebratenen Pilzen
Wildessenz mit Pistazienklößle
Roastbeef in der Pfefferkruste gebraten - rosa -
mit einem Burgundersößle,
Gemüsebukett, hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin
Vanillecreme mit Früchten und Sößle* 36.00 €
- 8.) *Hausgebeizter Lachs mit einem Dillsensfößle
Rehessenz mit Pistazienklößchen und gebratener Gänsestopfleber
Blattsalate
Kalbsrücken – am Stück gebraten – mit frischen Morcheln
bunte Nüdele, Kartoffelgratin und Gemüse.
Schokoladenmoussetörtchen von Valhronaschokolade* 49.00 €
- 9.) *Spinatcremsuppe mit Shrimps
Blattsalate mit Himbeerdressing und gebratenen Pilzen
Barbarie-Entenbrust - rosa gebraten - mit einem Cassissößle
Burgunderrotkraut,, hausgemachte Spätzle und Kartoffelgratin
Pralinenhalbgefrorenes mit Kirschwassersahne* 32.00 €
- 10.) *Rinderkraftbrühe mit Klößle
Ackersalat im Kartoffel-Speckdressing
Wildragout und Hirschschnitzele mit Waldpilzen, Maronen
Preiselbeeren, Gemüse, Spätzle und Pommes Dauphinoises
Warme Zimtzwetschgen mit Vanillerahmeis* 35.00



Gasthof Linde · 78667 Villingendorf



Unsere Fischmenüs

- 11.) *Lachsrahmsüppchen*
Blattsalate
Schaumklößchen vom Hecht und Lachs mit gebratenem
Doradenfilet in einem Safransößle,
Gemüse, Nüdele und Basmatireis
- Fruchtsorbets mit Rieslingsekt* *32.00 €*
-
- 12.) *Blattsalate mit gebeiztem Lachs*
Hummerrahmsüppchen
Fischteller mit gebratenem Gamba, Lachs und Zanderfilet
Schaumklößchen und Rieslingsößle, Gemüse,
Nüdele und Kartoffelgratin
Kleiner Dessertteller mit Schokoladenmousse *42.00 €*

Sehr geehrte Gäste

Selbstverständlich reichen wir bei allen Menüs bei Bedarf

Beilagen und Fleisch nach!

Wünschen Sie zusätzlich Gemüseplatten, berechnen wir 1,50 € pro Person .

*Sie können Ihr Menü gerne nach Ihren Wünschen zusammenstellen,
bitte fragen Sie uns, wir sind Ihnen gerne bei der Auswahl behilflich.*

Ihre Familie Gaiselmann