

Herzlich Willkommen

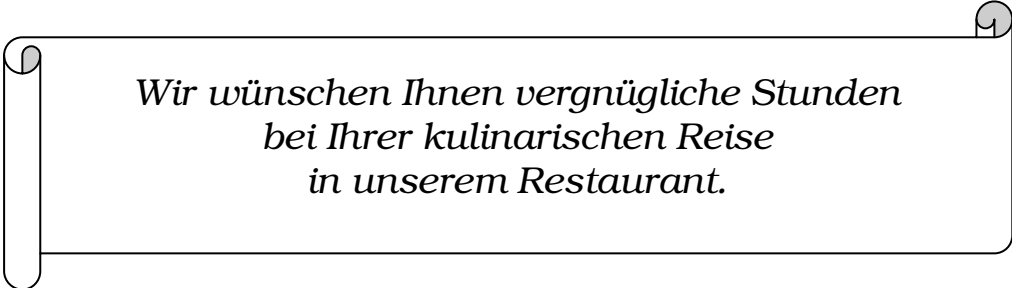
im Romantik Hotel

“Zur Oberen Linde“

***Das Team der “Oberen Linde“ freut sich,
Sie hier im Haus willkommen zu heißen und
Ihnen den Aufenthalt so angenehm
wie möglich gestalten zu dürfen.***

***Unser Küchenchef Herr Jochen Bähr und seine Brigade
bereiten selbstverständlich alle Gerichte frisch
und unter Verwendung regionaler Produkte zu.***

***Bitte wenden Sie sich bei Fragen oder Wünschen
jederzeit an unsere Service-Mitarbeiter.
Wir werden uns sehr gerne darum bemühen.***



*Wir wünschen Ihnen vergnügliche Stunden
bei Ihrer kulinarischen Reise
in unserem Restaurant.*

*Jochen Bähr, Küchenchef
und alle Mitarbeiter*

Romantikmenü

*Gänsestopfleber-Terrine im Traminergelee
mit Apfelsalat auf Rotweinsauce*

* * *

Zitronengrassuppe mit Lachspraline

* * *

*Gebackene Garnelenravioli an violetter Currysauce
auf asiatischem Gemüse*

* * *

Himbeersorbet

* * *

*Rehrücken im Flädlemantel an Wacholderrahmsauce,
gepfeffertem Selleriepüree und Kräuterschupfnudeln*

* * *

Joghurt-Terrine im Baumkuchenmantel an Beerenragout

62,00 Euro

*Als 3-Gang-Menü
(Gänsestopfleber, Rehrücken, Dessert)*

39,00 Euro

*Hierzu servieren wir Ihnen gerne 3 Gläser **korrespondierende Weine**
zum Preis von 9,50 Euro pro Person*

Fischmenü

*Erleben Sie einen kleinen Rundgang
durch Flüsse, Seen sowie Meere
und lassen sich überraschen von einem
3-Gänge-Fisch-Menü
mit süßem Abschluss*

39,00 Euro

Badisches Menü

*Carpaccio vom Laugenknödel
mit sautierten Pfifferlingen*

* * *

*Kalbsrahmbraten mit Pfifferlingssauce,
Vichykarotten und Spätzle*

* * *

*Süppchen vom Oberkircher Rivaner
mit heimischen Beeren*

37,50 Euro

Vorspeisen

<i>Ruccolasalat mit gratiniertem Schafskäse, Oliven und getrockneten Tomaten</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Rindfleischsülze an Radieschen-Kräutervinaigrette und buntem Salatbouquet</i>	<i>Euro 10,50</i>
<i>Marinierte Flusskrebse mit weißem Tomatenmousse und Friséesalat</i>	<i>Euro 11,00</i>
<i>Vitello tonnato Rosa gebratene Kalbshälfte mit Thunfischsauce</i>	<i>Euro 14,50</i>

Suppen

<i>Pfifferlingcremesuppe</i>	<i>Euro 6,00</i>
<i>Wildessenz mit Schinken-Pilz-Fiorelli</i>	<i>Euro 6,50</i>
<i>Schwarzwälder Forellencremesuppe mit Räucherlachsstreifen</i>	<i>Euro 6,50</i>

Fischgänge

<i>Doradenfilet auf der Haut gebraten an Rieslingsauce, Kräuterspinat und bunte Nudeln</i>	<i>Euro 22,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>Euro 18,00</i>
<i>Zanderfilet an gelber Paprikasauce auf mediterranem Graupenrisotto</i>	<i>Euro 19,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>Euro 16,00</i>
<i>Lachsfilet im Kräuter-Pfeffer-Mantel an Safransauce auf Orangen-Fenchel-Gemüse und römischen Nocken</i>	<i>Euro 21,00</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>Euro 17,50</i>
<i>Renchtäler Forellenfilet mit Mandelbutter, Mangold und gebratenen Kartoffeln</i>	<i>Euro 19,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>Euro 16,00</i>

Fleischgänge

<i>Rinderfilet an Trüffelrahmsauce mit buntem Gemüse und Pommes dauphines</i>	<i>Euro 24,50</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>Euro 21,00</i>
<i>Rosa gebratene Entenbrust mit Rosmarin-Honig glasiert an Mango-Lauch-Gemüse und Maisküchle</i>	<i>Euro 21,50</i>
<i>Stubenküken mit Gänseleber gefüllt auf getrüffeltem Rahmlauch und Steinpilzravioli</i>	<i>Euro 19,50</i>
<i>Kalbsrücken an Pfifferlingrahmsauce auf Karotten-Spaghettinis und Kartoffelauflauf</i>	<i>Euro 25,50</i>
<i>Wildhasenkeule in Rotwein geschmort auf Rote-Beete-Ragout und Gnocchis</i>	<i>Euro 19,00</i>
<i>Kleine Portion</i>	<i>Euro 16,50</i>

Vegetarisch

<i>Minipaprika mit Schafskäse gefüllt an Tomatencoulis und Pestokartoffeln</i>	<i>Euro 14,50</i>
<i>Pfifferlinge in Sahnesauce mit Laugenknödeln</i>	<i>Euro 15,50</i>

Desserts

<i>Sorbetvariation an Früchtebouquet</i>	<i>Euro 8,00</i>
<i>Dreierlei Crème brûlée mit Mangosorbet</i>	<i>Euro 8,50</i>
<i>Gratin von Weinbergpfirsich und Bühler Zwetschgen mit Pistazieneis</i>	<i>Euro 9,50</i>
<i>Karamellisiertes Limonenparfait auf Orangen-Carpaccio</i>	<i>Euro 9,00</i>
<i>Kleine Käsevariation mit Feigensenf</i>	<i>Euro 8,50</i>

...und zum krönenden Abschluss:

*Tasse Kaffee, Espresso oder Cappuccino
mit
Ortenauer Zwetschge oder Sauerkirsche von der Jahrgangsbrennerei
Martin Doll/ Durbach*

5,90 Euro

Obstbrände von der Jahrgangsbrennerei Martin Doll:

1997	<i>Braeburn Apfelbrand Barrique</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 Euro</i>
1998	<i>Zwetschgenbrand Barrique</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,60 Euro</i>
2009	<i>Schwarze Johannisbeere</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,80 Euro</i>
2009	<i>Quitte</i>	<i>2 cl</i>	<i>5,40 Euro</i>
2004	<i>Ortenauer Zwetschge</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60 Euro</i>
2004	<i>Sauerkirsche</i>	<i>2 cl</i>	<i>3,60 Euro</i>