



Berggasthof Linde – Obersexau 24 – 79350 Sexau
Dienstag Ruhetag – Telefon 07645/337 – www.berggasthof-linde.de

Unsere Menüvorschläge

Die mit * gekennzeichneten Gerichte unserer Menüvorschläge bereiten wir Ihnen sehr gerne ab 15 Portionen zu.

Unser Nebenzimmer bietet Ihnen Platz für max. 50 Personen,
unsere Gaststube für max. 40 Personen.

Zur Menüabsprache bitte immer einen Termin vorab reservieren.

VORSPEISEN

Gezupfter Lachs / Frischkäse-Senf-Mousse / eingelegte Gurke / Rote Bete Kartoffelcroûtons / Blattsalat / Baguette	12,90 *
Ziegenkäsemousse / saisonales Ofengemüse / Schwarzwälder Schinken Sesamstreusel / Blattsalat / Baguette	12,90 *
Dreierlei Räucherfische / Reibeküchle / Meerrettich-Schmand Blattsalat / Baguette	12,90
Gebratene Steinpilzmaultäschchen / marinierte Kirschtomaten / bunter Salat / Feta	10,90
Carpaccio vom Elchschinken / Sauerrahmgelee / Preiselbeeren Parmesan / Rucola / Baguette	13,90 *
Stück Lauchtorte an buntem Salat	7,90
Mittlerer bunter Salatteller	5,50

KLARE SUPPEN

Nudelsuppe	4,50
Badische Flädlesuppe	4,90
Rinderbrühe mit Grießklößchen	4,90
Rinderbrühe mit Markklößchen	4,90
Rinderbrühe mit Eierstich	4,90
Rinderbrühe mit Steinpilz- maultäschchen	5,50

CREMESUPPEN

Kräuterrahmsüppchen	5,90
Lauchcremesüppchen	5,90
Gemüsecremesüppchen	5,90
Petersilienwurzelrahmsüppchen	5,90
Champignonrahmsüppchen	5,90
Spinat-Kokos-Süppchen	5,90
Karotten-Kokos-Süppchen	5,50

HAUPTGERICHTE		BEILAGEN ZUR WAHL	
Kalbsnüsschenbraten / frische Champignons	18,90	Spätzle	
Kalbsrückensteak / Steinpilze in Sahne	24,90	Kräuterspätzle	
Kalbsbrust mit Semmelfüllung	17,90 *	Nudeln	
Schweinefiletmedaillons / Champignonrahmsoße	16,50	Pommes frites	
Filetteller von Rind & Schwein / zwei Soßen	21,90	Kroketten	
Gemischter Braten von Rind & Schwein	15,50	Mandelbällchen *	
Mit Speck und Zwiebeln gefüllte Rinderrouladen	17,50 *	Zwiebelkroketten *	
Rinderbäckle -24 Stunden gegart-	16,90 *	Parmesankrapfen *	
Knoblauchbraten vom Rind	16,90 *	Waldpilzkrapfen	
Rehbraten / Pfifferlingrahmsoße	20,90	Kartoffelknödel *	
Rehmedaillons aus der Keule / Waldpilzrahmsoße	22,90	Semmelknödel *	
Putensteak / Kräuterrahmsoße	15,90	Kartoffel-Lauch-Gratin	
Lammrücken / Knoblauchkruste / Madeirasoße	26,90	Kartoffelgratin	
Gebratenes Lachsfilet / Rote Bete Risotto		Gemüseplatte nach Saison	
gezapfter Stremellachs / Lauch	22,90	Gemüsewürfel aus dem	
Zanderfilet / Petersilienwurzelpüree / Lauch / Rösti	22,90	Backofen	

DESSERT	
Nougatmousse / Krokanteisparfait	7,50 *
Orangenfilets / Pistaziensoße	
Naturjoghurt / Früchteallerlei / Brownie	7,90 *
Himbeersorbet / Heidelbeersorbet	
Bayerische Creme Vanille / Beerenragout	
Früchtegarnitur	6,90 *
<u>Dessert Schwarzwald:</u> Schokoladenmousse	
Sauerkirschen / Kirschwassersahne /	
Sauerkirschsorbet / Vanilleeis	7,90 *
Limetten Panna cotta / Himberragout	6,90 *
Karamellparfait	

DESSERT	
3 Kugeln Vanilleeis / Sahne	5,90
Heiße Himbeeren & Schokoladensoße	
Creme brûlée Vanille	7,90
Himbeersorbet / Heidelbeerragout	
Karamellmousse / Apfelragout	5,90 *
Nusscrumbles / Vanilleeis im Glas	
Himbeer-Cheesecake im Glas:	5,90 *
Frischkäsemousse / Himbeerragout /	
Himbeersorbet	
Miniapfelstrudel / Vanillesoße	
Vanilleeis	6,90 *

Alle Preise sind in € inkl. Bedienung und MwSt. Kurzfristige Preisänderungen durch veränderte Marktpreise sind bis zur Menüabsprache möglich. Hiermit verlieren alle anderen Menüvorschläge Ihre Gültigkeit.