



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

Unsere Menüvorschläge

Die Gerichte unserer Menüvorschläge bereiten wir Ihnen sehr gerne ab 10 Portionen zu.

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

VORSPEISEN

Pulled Salmon / Frischkäse-Senf-Mousse / eingelegte Gurke / Rote Bete / Kartoffelcroûtons / Baguette	11,90
Ziegenkäsemousse / saisonales Ofengemüse / Schwarzwälder Schinken / Sesamstreusel / Baguette	11,90
Dreierlei Räucherfische / Reibeküchle / Meerrettich-Schmand / Blattsalat / Baguette	12,90
Gebratene Steinpilzmaultäschchen / marinierte Kirschtomaten / bunter Salat / Feta	9,50
Carpaccio vom Elchschinken / Sauerrahmgelee / Preiselbeeren / Parmesan / Rucola / Baguette	12,90
Stück Lauchtorte an buntem Salat	6,90
Mittlerer bunter Salatteller	4,90

KLARE SUPPEN

Nudelsuppe	4,20
Badische Flädlesuppe	4,50
Rinderbrühe mit Grießklößchen	4,50
Rinderbrühe mit Markklößchen	4,80
Rinderbrühe mit Eierstich	4,50
Rinderbrühe mit Steinpilz-maultäschchen	4,80

CREMESUPPEN

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

HAUPTGERICHTE

Kalbsnüsschenbraten / frische Champignons	16,90
Kalbsrückensteak / Steinpilze in Sahne	22,90
Kalbsbrust mit Semmelfüllung	15,90
Schweinefiletmedaillons / Champignonrahmsoße	15,50
Filetteller von Rind & Schwein / zwei Soßen	20,90
Gemischter Braten von Rind & Schwein	14,50
Mit Speck und Zwiebeln gefüllte Rinderrouladen	16,50
Rinderbäckle -24 Stunden gegart-	16,50
Knoblauchbraten vom Rind	16,50
Rehbraten / Pfifferlingrahmsoße	19,50
Rehmedaillons aus der Keule / Waldpilzrahmsoße	21,90
Putensteak / Kräuterrahmsoße	13,90
Lammrücken / Knoblauchkruste / Madeirasoße	23,90
Gebratenes Lachsfilet / Rote Bete Risotto / gezupfter Stremellachs / Lauch	20,90
Zanderfilet / Petersilienwurzelpüree / Lauch/ Rösti	20,90

BEILAGEN ZUR WAHL

Spätzle
Kräuterspätzle
Nudeln
Pommes frites
Kroketten
Mandelbällchen
Zwiebelkroketten
Parmesankrapfen
Waldpilzkrapfen
Kartoffelknödel
Semmelknödel
Kartoffel-Lauch-Gratin
Kartoffelgratin
Gemüseplatte nach Saison
Gemüsewürfel aus dem Backofen

DESSERT

Nougatmousse / Krokantparfait / Pistaziensoße	6,50
Naturjoghurt / Früchteallerlei / Brownie Himbeersorbet / Heidelbeersorbet	6,90
Bayerische Creme Vanille / Himbeerragout Früchtegarnitur	6,50
<u>Dessert Schwarzwald:</u> Schokoladenmousse / Sauerkirschen / Kirschwassersahne / Sauerkirschsorbet / Vanilleeis	6,90
Limetten Panna cotta / Himbeerragout / Karamellparfait	6,90
<u>Vegan:</u> Kakao-Bananen-Mousse / Bananenragout / Passionsfruchtsorbet im Glas	5,50

DESSERT

3 Kugeln Vanilleeis / Sahne / Heiße Himbeeren & Schokoladensoße	5,20
Creme brûlée Vanille Himbeersorbet / Heidelbeerragout	7,50
Karamellmousse / Apfelragout / Nusscrumbles / Vanilleeis im Glas	5,50
Himbeer-Cheesecake im Glas: Frischkäsemousse / Himbeerragout / Himbeersorbet	5,50
Miniapfelstrudel / Vanillesoße / Vanilleeis	6,90

**Alle Preise sind in € inkl. Bedienung und MwSt.
Hiermit verlieren alle anderen Menüvorschläge Ihre Gültigkeit.**