



Lindners

RATSKELLER DOHNA

Familie Lindner heißt Sie willkommen!

Herzlich & frisch

so wird der Ratskeller neu interpretiert.

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Sonntag

von 12 bis 22 Uhr

Lindners Aperitif Empfehlung:

Royal Oporto Rosé Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal	5 cl	3,20 €
Aperol Sprizz Aperol ¹ , Prosecco, Soda	0,2 l	4,90 €
Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale ⁶ , Gurke, Zitrone, Orange	0,2 l	4,90 €
Rosato R Ramazzotti Aperitivo Rosato ¹ , Rhababer, Hagen Sekt	0,2 l	4,90 €
Prosecco Spumante DOC Italien	0,1 l 0,75 l	2,80 € 20,00 €
Juicy in the sky Alkoholfreier Traubensecco	0,1 l	3,00 €

1 mit Farbstoffen 2 chininhaltig 3 mit Süßungsmittel
4 koffeinhaltig 5 Antioxidationsmittel 6 mit Säuerungsmittel

Menü

Gazpacho
kalte scharfe Gemüsesuppe
dazu Rote Riesengarnele

6,50 €

Tafelspitz vom Milchkalb
an neuen Kartoffeln, Karotte, Rübchen und Sellerie
dazu frischer Apfel Meerrettich

17,90 €

Süße Avocado
mit Joghurteis, Himbeeren und Nuss Streuseln

7,20 €

Menü komplett: 31,00 €

incl. Weinbegleitung: 39,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder QbA	0,1 l	2,30 €
Weingut Salwey - Kaiserstuhl - Baden	0,2 l	4,60 €

Geküsst von feiner Sauerkirsche und reifer Feige, ein typischer Spätburgunder mit nussigem Charm und röstigen Komponenten.

Zum Dessert:

Premières Grives	0,1 l	3,20 €
-------------------------	-------	--------

Domaine du Tariquet - Frankreich
Ein edler Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Suppen

Kaltes Joghurt-Schaumsüppchen 5,80 €
von jungen Gartengurken mit Rote Bete Schaum und
Chips vom Kräuterbrot

Kraftbrühe 5,90 €
vom Weiderind mit Ochsenchwanz-Crêpes und Feldgemüsen

Vorspeisen

Wildkräutersalat 5,40 €
mit Tomate, Gurke, Radieschen, geröstetem Weißbrot
und Himbeer-Limetten-Vinaigrette

Taleggio im Serranomantel, gegrillt 7,90 €
an Rucola, Artischocke, Paprika, Tomate und Oliven

Vitello Tonnato 8,50 €
rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce,
Kapernäpfeln und Blattpetersilie

Lachsforellenfilet aus heimischen Gefilden, gebeizt 8,90 €
auf Törtchen vom Kartoffelrösti und Avocado, Wildkräuterschmand
dazu konfierte Ofentomaten

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust gefüllt mit Pinienkernen und Ziegenkäse auf frischen Pfifferlingen und Wildkräutersalat	15,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Gurken-Kartoffelsalat, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle	16,90 €
Schweinebäckchen vom Strohschwein dazu gegrillte Ochsenherztomate, Fenchel-Risotto und Süßholz-Jus	17,90 €
Kalbsrückensteak rosa gebraten an Perlgraupen Risotto, Pfifferlingen und sommerlichem Gemüse	19,00 €
Rumpsteak vom Weideochsen mit Buschbohnen-Tomaten-Ragout und gerösteten Speck-Drillingen auf Knoblauchcreme	19,90 €
Zanderfilet unter Meerrettichkruste an Gurken-Tomaten-Letscho, Kartoffelsouffle und Dillschaum	17,90 €
Wolfsbarschfilet gegrillt auf gerösteten Drillingen mit Oliven, Tomaten, Roten Zwiebeln und Basilikum-Zitronen Pesto	17,90 €

Vegetarisch

Tagliatelle mit gerahmten frischen Pfifferlingen und geriebenem Parmesan	12,90 €
Dohnaer Sommergruß Röllchen von Zucchini und Aubergine mit Ziegenkäse-Walnussfüllung auf Oliven-Kartoffelstampf dazu gefüllte Ofentomaten und Basilikum-Zitronen Pesto	14,90 €

Dessert & Eis

Crème brûlée vom Lavendel
mit gegrillten Aprikosen und Baiser 6,80 €

Parfait von Rosmarin und Waldhonig
dazu Grütze von Johannis - und Stachelbeere an Pfefferminz Pesto 8,50 €

Borthener Äpfel karamellisiert
mit Schokoladeneis, Eierlikör und Schlagsahne 6,50 €

Joghurteisbecher
mit frischen Waldbeeren und geschlagener Sahne 6,90 €

Lindners Sorbet Variation
mit drei hausgemachten Sorbets und süßes Beiwerk 7,90 €

Hausgemachte Sorbets nach Angebot 2,50 €

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 2,80 €

Käse

Käsespezialitäten aus der Region
von Ziege, Schaf und Kuh 8,90 €
mit Tomaten-Chutney und Blauer Traubengelee

Sollten Sie Fragen zu Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
hilft Ihnen unser Service oder Küchenteam gerne weiter.