



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 Milano Ramazzotti Aperitivo Rosato ¹ , Mangosaft, 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

Steckrübensüppchen
mit gebackener Blutwurst

6,90 €

Tafelspitz vom Milchkalb
mit Feldgemüsen, Drillingen
und frischem Meerrettich

17,90 €

Quitte im Glas
mit Himbeer-Mascarpone-Eis

7,50 €

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:

Blume Riesling Spätlese

0,1 l 3,20 €

Weingut Braunewell - Deutschland

Diese fruchtsüße Spätlese bringt eine freizügige Rieslingfrucht mit einer Kraft ins Glas, der man nicht widerstehen kann. Herrlich intensiv!

Suppen

Süppchen vom Hokkaido Kürbis 6,50 €
dazu Sesam-Gebäck, Kernöltränen
und Serrano-Schinken-Chips

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

Vorspeisen

Wildkräutersalat 5,50 €
mit Tomate, Gurke, Radieschen, geröstetem Weißbrot
und Himbeer-Limetten-Vinaigrette

Ziegenkäse, mariniert 7,90 €
an wilden Kräutern, Trauben-Chutney
und einem Nuss-Früchte-Brot

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

Lachsforellenfilet aus heimischen Gefilden, gebeizt 8,90 €
auf Törtchen vom Spinat-Kartoffel-Soufflé
dazu Meerrettich-Schmand

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust, gefüllt und gebacken auf Pastinaken-Püree, Möhrchen und Spinat-Polenta	16,90 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmem Gurken-Kartoffelsalat, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle	17,90 €
Stroh-Schwein Duett Kotelett und Bauch, gegrillt an geschmortem Senfkraut, Dörripflaumen-Semmelknödel und Gewürz-Zwiebelmarmelade	18,50 €
Sauerbraten vom heimischen Wild an gerahmtem Wirsing und Hagebutten-Kartoffelroulade dazu Moosbeeren	19,00 €
Rumpsteak vom Weideochsen mit Buschbohnen-Tomaten-Ragout und gerösteten Speck-Drillingen auf Knoblauchcreme	22,00 €
Flussbarschfilet, gebraten an gerösteten Maiskölbchen und Salatherzen, mit Kartoffelstampf dazu geschäumte Rote Bete	18,00 €
Heilbutt, gegrillt auf gerahmtem Staudensellerie und Schwarzem Piemont-Reis an Purple Curryschaum	18,50 €

Vegetarisch

Dohnaer Erntedank Strudel von Herbstgemüsen an karamellisiertem Kürbis, Avocado Creme und Rote Bete-Sesam-Ragout	14,90 €
--	---------

Dessert & Eis

Crème brûlée vom Karamell
mit Zimt Pflaumen und Kaffee Streuseln 6,80 €

Schokoladenküchlein 7,90 €
mit Zweierlei vom Kürbis und Johannisbeersorbet

Williams Birne, mariniert 6,90 €
mit Joghurteis im Pistazienmantel dazu geschlagene Sahne

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

Sorbets hausgemacht 2,60 €
nach Angebot

Vanilleeis mit Kürbiskernöl 2,90 €

Käse

Käsespezialitäten aus der Region 9,50 €
von Ziege, Schaf und Kuh
mit Tomaten-Chutney und blauem Traubengelee

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