



Lindners

RATSKELLER DOHNA

Familie Lindner heißt Sie willkommen!

Herzlich & frisch

so wird der Ratskeller neu interpretiert.

Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Samstag

von 12 bis 22 Uhr

Sonntag von 12 bis 15 Uhr

Lindners Aperitif Empfehlung:

Royal Oporto Rosé 5 cl 3,20 €
Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal

Belzasar Vermouth 5 cl 3,50 €
Deutscher Vermouth aus dem Schwarzwald

WHITE - gehaltvoll & komplex

ROSÉ - vielfältig & leicht

RED - vollmundig & bittersüß

Aperol Spritz 0,2 l 4,90 €
Aperol¹, Prosecco, Soda

Pimm's Cup 0,2 l 4,90 €
Pimm's No.1, Ginger Ale⁶, Gurke, Zitrone, Orange

Rosato Milano 0,2 l 4,90 €
Ramazzotti Aperitivo Rosato¹, Mangosaft, Sekt

Prosecco Spumante DOC 0,1 l 2,80 €
Italien 0,75 l 20,00 €

Juicy in the sky 0,1 l 3,00 €
Alkoholfreier Traubensecco

Menü

Bouillabaisse

mit Lachs, Riesengarnele und Jakobsmuschel
dazu Aioli Brot Chip

8,50 €

Tafelspitz vom Weiderind

mit Feldgemüsen, Drillingen
und Apfel- Meerrettich

18,00 €

Schoko Brownie

mit Rotwein Butter Eis
und Zwergorangen

7,90 €

Menü komplett: 33,00 €

incl. Weinbegleitung: 41,00 €

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

Pastinakencremesüppchen dazu Apfel-Birnen-Chutney	6,30 €
Kraftbrühe vom Weiderind mit Kräuterflädle und Wurzelgemüsen	6,30 €

Vorspeisen

Winterliche Blattsalate mit karamellisierten Walnüssen, geröstetem Weißbrot und Orangen-Ingwer-Vinaigrette	5,80 €
Vitello Tonnato rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Blattpetersilie	8,50 €
Lachsforellenfilet aus heimischen Gefilden, gebeizt an lauwarmem Fenchelsalat dazu Rosinen-Nussbrot	8,90 €

Hauptgerichte

Barbarie-Entenbrust, rosa gebraten
mit Thymian-Waldhonig lackiert
auf Süßkartoffelstampf dazu glasierter Mini Pak Choi 18,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb 17,90 €
mit lauwarmem Speck-Kartoffelsalat, mariniertem Rapunzel-Salat
Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Sauerbraten vom heimischen Hirsch 19,00 €
an gerahmtem Wirsing und Dörripflaumen-Semmelknödel
dazu Moosbeeren

Rumpsteak vom Weideochsen 22,00 €
mit Sellerie-Ragout und gerösteten Speck-Drillingen

Wildschweinrücken, gegrillt 18,90 €
an Schwarzwurzel-Kartoffelroulade, sautierten Kräuterseitlingen
dazu geschwenkte Rosenkohlblätter und Pflaumenjus

Zanderfilet, gebacken 18,90 €
im Kartoffelmantel
auf Roter Bete dazu Meerrettich-Schaum

Vegetarisch

Rösti vom Erdapfel 14,90 €
mit karamellisiertem Kürbis, Duett vom Ziegenkäse
und Roter Bete

Dessert & Eis

Crème brûlée vom Marzipan mit knusprigen Backapfel	6,90 €
Ragout von der Zwergorange mit Parfait vom Weissen & Heissen	7,90 €
Williams Birne, mariniert mit Joghurteis im Pistazienmantel dazu geschlagene Sahne	6,80 €
Lindners Sorbet Variation mit drei hausgemachten Sorbets und süßes Beiwerk	7,90 €
Sorbets hausgemacht nach Angebot	2,60 €
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl	2,90 €

Käse

Käsespezialitäten aus der Region von Ziege, Schaf und Kuh mit Feigensenf und blauem hausgemachten Traubengelee	8,50 €
--	--------

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