



# Lindners

## RATSKELLER DOHNA

### Unsere Öffnungszeiten

Montag Ruhetag

Dienstag bis Samstag

von 12 bis 22 Uhr

Sonntag von 12 bis 15 Uhr

Und an den Ostertagen sind wir wie folgt für Sie da

Karfreitag	12 – 22 Uhr
Samstag	12 – 22 Uhr
Ostersonntag	12 – 22 Uhr
Ostermontag	Ruhetag

## Lindners Aperitif Empfehlung:

Royal Oporto Rosé Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal	5 cl	3,20 €
Belzasar Vermouth Deutscher Vermouth aus dem Schwarzwald	5 cl	3,50 €
WHITE - gehaltvoll & komplex ROSÉ - vielfältig & leicht RED - vollmundig & bittersüß		
Aperol Spritz Aperol <sup>1</sup> , Prosecco, Soda	0,2 l	4,90 €
Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale <sup>6</sup> , Gurke, Zitrone, Orange	0,2 l	4,90 €
Rosato Milano Ramazzotti Aperitivo Rosato <sup>1</sup> , 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

Topinambur-Cremesüppchen  
mit Pumpernickel Hippe

6,30 €

\*\*\*\*\*

Borthener Wildschweinrücken  
im Wirsingmantel  
an Ziegenkäse-Kartoffelgratin  
und gezupften Rosenkohl

19,50 €

\*\*\*\*\*

Knuspriger Nougat  
mit Mascarpone Eiscreme  
und Essig Himbeeren

7,90 €

Menü komplett: 32,00 €

inkl. Weinbegleitung: 39,50 €

## Unsere Weinempfehlung:

### **Cuvée Sanglier**

0,1 l 3,20 €

### **Côtes de Provence AOC – Frankreich**

0,2 l 6,40 €

Der Wein zum Wildschwein!

Eine Cuvée aus Grenache und Syrah. Rubinrote Farbe, feine Nase  
von schwarzen Beeren, Körperreich und lang im Ausklang.

## Zum Dessert:

### **Premières Grives**

0,1 l 3,20 €

### **Domaine du Tariquet - Frankreich**

Ein edler Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

## Suppen

<b>Rote Linsen Creme Süppchen</b> mit Kokos und Koriander dazu hausgebackenes Gewürzbrot	6,30 €
<b>Kraftbrühe vom Weiderind</b> mit Speckknödeln und Wurzelgemüsen	6,30 €

## Vorspeisen

<b>Winterliche Blattsalate</b> mit karamellisierten Walnüssen, geröstetem Weißbrot und Orangen-Ingwer-Vinaigrette	5,80 €
<b>Vitello Tonnato</b> rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce, Kapernäpfeln und Blattpetersilie	8,50 €
<b>Ziegenkäse Praline</b> , gebacken im Pankomantel an lauwarmem Kürbis-Fenchel-Salat dazu Rote Bete und Avocado-Creme	8,50 €

## Hauptgerichte

Wachtel 19,00 €  
mit fruchtiger Semmelknödelfülle  
auf Sellerie-Kartoffelstampf dazu Püree von grünen Erbsen  
und gegrilltem Porree

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

Ochsenbäckchen, geschmort im Gewürzsud 18,90 €  
auf Pflaumen-Semmelknödel  
dazu gerahmter Wirsing  
und Pastinaken Stroh

Kalbsrückensteak, rosa gebraten 22,00 €  
mit gebratener Karotten-Kartoffelroulade,  
Schwarzwurzelragout und Enoki-Pilzen

Skrei - Winterkabeljau, gegrillt 18,90 €  
an Serrano-Schinkenchip und gebackenem Salbei  
dazu Perlgraupen-Risotto,  
marinierter Friséesalat und Mango Chutney

## Vegetarisch

Bergkäse- Kartoffelroulade 14,90 €  
auf Karotten-Ingwer-Creme, glasierter Roter Bete  
und Balsamico-Zwiebel-Chutney

## Dessert & Eis

Crème brûlée von der Kokosnuss  
mit zweierlei von der Ananas 7,30 €

Mango Eisbombe 7,90 €  
an Ragout von Mango und Passionsfrucht

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

Sorbets hausgemacht 2,90 €  
nach Angebot

Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl 3,90 €

## Käse

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

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