



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

Betriebsferien vom 9. Juli bis 23. Juli 2018

Lindners Aperitif Empfehlung:

Royal Oporto Rosé Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal	5 cl	3,20 €
Aperol Mango Aperol ¹ , Sekt, Mangonektar	0,2 l	5,20 €
Rosato Duo Ramazzotti Aperitivo Rosato ¹ , Tonic Water ²	0,2 l	5,20 €
Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale ⁶ , Gurke, Zitrone, Orange	0,2 l	5,50 €
Prosecco Spumante DOC Italien	0,1 l 0,75 l	3,20 € 24,00 €
Juicy in the sky Alkoholfreier Traubensecco	0,1 l	3,40 €

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

Menü

Gazpacho

kalte und scharfe Gemüsesuppe
mit gegrillter Riesengarnele

6,90 €

Barbarie Entenbrust

rosa gebraten
an Mango Chutney, Mangold Gemüse
und Linsen Ragout

21,00 €

GINspiration

von Apfel, Sellerie und Kardamom

8,90 €

Menü komplett: 36,00 €

inkl. Weinbegleitung: 45,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Grauburgunder QbA

Weingut Salwey - Kaiserstuhl - Baden

Ein voluminöser Grauburgunder mit Schmelz.

0,2 l 5,20 €

0,5 l 13,00 €

Zum Dessert:

Blume Riesling Spätlese

Weingut Braunewell - Deutschland

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

0,1 l 3,50 €

Suppen

Bärlauch-Schaumsüppchen

mit gebackenem Wachtel-Ei

6,90 €

Kraftbrühe von der Flugente

mit Ingwer, Chili, Wurzelgemüsen und Entenfleischpraline

6,50 €

Vorspeisen

Wildkräuter - Salat

mit Gurken, Tomaten, geröstetem Weißbrot
und Lauch - Senf - Vinaigrette

5,80 €

Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce,
Kapernäpfeln und Blattpetersilie

8,50 €

Hähnchenleber, sautiert

an lauwarmem Salat von Birne und Staudensellerie
mit gerösteten Pinienkernen
dazu Zucchini - Chutney und Parmesan - Chips

8,90 €

Hauptgerichte

Perlhuhn - Brust, gebacken 18,90 €
auf glasiertem Frühlingslauch, Zuckerschoten und Karottenpüree
dazu Ziegenkäse - Kartoffel - Gratin

Wiener Schnitzel vom Kalb 17,90 €
mit lauwarmem Gurken - Kartoffel - Salat,
marinierten Wildkräutern, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Weideschafrücken, unter Oliven - Tomatenkruste 19,00 €
auf geschwenkten breiten Bohnen
dazu gebackene Polenta und Jus

Rumpsteak vom Weideochsen 23,00 €
an Chili - Paprika - Salsa,
gerösteten Pimentos und Kräuter Drillingen
an Knoblauchcreme

Lachsforellenfilet, als Trilogie 19,00 €
an Ragout von grünem Spargel und Tomate
dazu Buchweizen Risotto und Krustentierschaum

Vegetarisch

Gebackenes Risotto im Koriander - Panko - Mantel 15,90 €
auf Gurken - Letscho, Avocado - Creme
und getrockneten Cherry Rispentomaten

Dessert & Eis

Crème brûlée von der Tonkabohne
mit Salat von Erdbeere und Rhabarber 7,90 €

Mousse von Quark und Honig
an süßem Gemüsegarten 8,90 €

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.