



# 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 Rosé Portwein aus dem Duoro-Tal in Portugal	5 cl	3,20 €
Aperol Mango Aperol <sup>1</sup> , Sekt, Mangonektar	0,2 l	5,20 €
Rosato Duo Ramazzotti Aperitivo Rosato <sup>1</sup> , Tonic Water <sup>2</sup>	0,2 l	5,20 €
Pimm's Cup Pimm's No.1, Ginger Ale <sup>6</sup> , 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 €

\*\*\*\*\*

Rumpsteak vom Weideochsen  
mit Pfifferlingen, Rispentomaten  
und Speck-Kartoffel-Plätzchen

24,00 €

\*\*\*\*\*

## Pfirsich Melba

Pfirsich, Himbeere und Vanille

8,90 €

Menü komplett: 39,00 €

inkl. Weinbegleitung: 47,50 €

## Unsere Weinempfehlung:

### **Grauburgunder QbA**

0,1 l 2,60 €

Weingut Salwey - Kaiserstuhl - Baden

0,2 l 5,20 €

Ein voluminöser Grauburgunder mit Schmelz.

## Zum Dessert:

### **Blume Riesling Spätlese**

0,1 l 3,50 €

Weingut Braunewell - Deutschland

Diese fruchtsüße Spätlese bringt eine freizügige Rieslingfrucht

mit einer Kraft ins Glas, der man nicht widerstehen kann. Herrlich intensiv.

## Suppen

Dill - Gurkensüppchen 6,90 €  
mit gebeizter Lachsforelle und Joghurteis im Kresse Mantel

Fischkraftbrühe 6,90 €  
mit sautierten Muscheln, Flusskrebse,  
knackigen Gemüsen und Aioli

## Vorspeisen

Wildkräuter - Salat 5,90 €  
mit Gurken, Tomaten, Radieschen, geröstetem Weißbrot  
und Stachelbeeren - Vinaigrette

Vitello Tonnato 8,90 €  
rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfischsauce,  
Kapernäpfeln und Blattpetersilie

Taleggio, im Serrano Schinkenmantel 9,50 €  
an lauwarmen Antipasti von Paprika, Tomate und Zucchini  
dazu Chili-Tomaten-Chutney und mariniertem Rucola

## Hauptgerichte

Hähnchenbrust, gegart im Harissa Joghurt  
auf fruchtigem Gemüse Couscous  
dazu Avocado Creme 18,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,50 €  
mit lauwarmem Gurken-Kartoffel-Salat,  
marinierten Wildkräutern, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Ossobuco, geschmorte Beinscheiben vom Kalb 19,90 €  
auf Safran Risotto dazu geschwenkter Tomaten-Fenchel  
und Gremolata

Filet vom Schwein - BBQ Style 19,50 €  
mit Rispen Tomaten, gerösteten Zwiebeln  
und Macaire - Kartoffeln

Kabeljaufilet, geschwenkt in Salbei Zitronen Butter 19,50 €  
mit glasiertem Mangold und gebackener Rote Bete  
dazu Dill Schmand Kartoffeln

## Vegetarisch

Lasagnette von Sommergemüsen 16,90 €  
dazu Wildkräuter Kartoffelbällchen  
und Limetten Frischkäse

## Dessert & Eis

Crème brûlée von der Holunderblüte mit marinierten Sommer Beeren	7,90 €
„Schwarzwälder Kirsch“ Schokolade, Frischkäse und Kirschen	8,90 €
Lindners Sorbet Variation mit drei hausgemachten Sorbets und süßes Beiwerk	7,90 €
Sorbets hausgemacht nach Angebot	2,90 €
Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl	3,90 €

## Käse

Käsespezialitäten verschiedene ausgesuchte Käsesorten mit Feigensenf und blauem hausgemachten Traubengelee	8,90 €
--	--------

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