



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 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

Trio vom Muskatkürbis
Süppchen, Chutney
und geröstete Kerne

6,90 €

Filet vom Faröer Lachs
an gebackener Roter Bete,
Ingwer Birne und Nuss Kartoffel - Strudel

21,00 €

Schokoküchlein lauwarm
an Kürbis - Apfel - Kompott und Honig Eis

8,90 €

Menü komplett: 35,00 €

inkl. Weinbegleitung: 44,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Schotter Grüner Veltliner

0,1 l 3,20 €

Weingut Kurt Angerer - Kamptal - Österreich

0,2 l 6,40 €

Grüne Äpfel und etwas Maracuja mit würziger Mineralität.
Am Gaumen frisch, fruchtig und saftig.

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

Porree - Süppchen 6,90 €
mit Birnenkonfit und Kartoffel - Chips

Kraftbrühe vom Schwarzfederhuhn 6,90 €
mit Semmelknödel
und knackigen Acker - Gemüsen

Vorspeisen

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

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

Ziegenkäse, gratiniert 8,90 €
an gegrillten Rosmarin - Aprikosen
dazu mariniertes Rucola

Kaninchenleber, geröstet 8,90 €
an Salat von Sellerie, Apfel und Pinienkernen
dazu Parmesan - Crostini

Hauptgerichte

Schwarzfederhuhn mit Sesam - Salzkruste 19,50 €
an Püree vom Blumenkohl, Artischocken - Tomaten - Tatar
und gebackener Polenta

Wiener Schnitzel vom Kalb 18,90 €
mit lauwarmem Gurken - Kartoffel - Salat,
marinierten Wildkräutern, Zitrone, Kapernapfel und Sardelle

Wildschwein, Keule und Rücken 21,00 €
auf Wildkräuter - Serviettenknödel
dazu geröstete Pflaumen, Staudensellerie
und gepickelte Pfifferlinge

Hüfte vom Weideochsen 19,90 €
an Ragout von Tomaten und grünen Bohnen,
dazu gestampfte Kartoffel
mit körnigem Senf und gerösteten Zwiebeln

Stör vom Müritz - Fischer 19,50 €
an Püree von der grünen Erbse, geknuspertem Mais
dazu Perlgraupen - Risotto
und geschäumte Rote Bete

Vegetarisch

Spinat - Ricotta - Roulade 16,90 €
dazu Tomaten - Fenchel - Quinoa
und Walnuss - Crumble

Dessert & Eis

Crème brûlée mit Quitten und Zwetschgen	7,90 €
Holunderbeerensüppchen mit Quark - Basilikum - Eis und Knister	8,90 €
Lindners Sorbet Variation mit drei hausgemachten Sorbets und süßem 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.