



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:

| | | |
|--|-----------------|-------------------|
| Belzasar Vermouth Deutscher Vermouth aus dem Schwarzwald | 5 cl | 3,50 € |
| WHITE - gehaltvoll & komplex ROSÉ - vielfältig & leicht RED - vollmundig & bittersüß | | |
| 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 €

Sauerbraten vom Kalb
an Kürbispralinen, Pastinaken Stroh
und Knödel von der Laugenbrezel

21,00 €

Gesalzenes Karamell Eis
dazu Kürbis und Müsli

8,90 €

Menü komplett: 35,00 €

inkl. Weinbegleitung: 44,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Spätburgunder QbA

0,1 l 2,60 €

Weingut Salwey - Kaiserstuhl - Baden

0,2 l 5,20 €

Geküsst von feiner Sauerkirsche und reifer Feige, ein typischer Spätburgunder mit nussigem Charme und röstigen Komponenten.

Zum Dessert:

Premières Grives

0,1 l 3,50 €

Domaine du Tariquet - Frankreich

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

Suppen

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

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

Vorspeisen

Blattsalate der Saison 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 gegrillter Roter Bete
dazu mariniertes Feldsalat und karamellierte Nüsse

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 Saitlinge

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

Stör von der Moritzburger Teichwirtschaft 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 Eis | 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.