



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 €
Belsazar Rosé & Tonic Belsazar Vermoutht rosé, 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

Pastinaken Süppchen
mit Chutney von Birne,
Sellerie und Walnuss

6,90 €

Ofenfrische Gänsekeule
mit Apfel - Rotkohl, Speck - Rosenkohl
und Kartoffel - Klößen

21,00 €

Gesalzenes Karamell - Eis
dazu Kürbis und Müsli

8,90 €

Menü komplett: 36,00 €

inkl. Weinbegleitung: 46,00 €

Unsere Weinempfehlung:

Skuriles rot	0,1 l	3,20 €
Weingut Dreissigacker & rotweiss - Rheinhessen	0,2 l	6,40 €

Eine "Freie Assemblage" aus Dornfelder, Regent, Merlot und Spätburgunder.
Ausgebaut in großen Holzfässern und kleinen Barriques. Zugänglich und lecker.
Und absolut einzigartig.

Zum Dessert:

Premières Grives	0,1 l	3,50 €
-------------------------	-------	--------

Domaine du Tariquet - Frankreich
Ein edler Genuss, den Sie sich nicht entgehen lassen sollten.

Suppen

Steckrüben Suppe 6,90 €
mit marinierten Backpflaumen
und Karottenstroh

Kraftbrühe vom Weideochsen 6,90 €
mit Kräuterflädle
und knackigen Acker - Gemüsen

Vorspeisen

Blattsalate der Saison 5,90 €
mit Gurken, Karotten, Radieschen, geröstetem Weißbrot
und Apfel - Lauch - Vinaigrette

Vitello Tonnato 9,20 €
rosa gebratenes Kalbsfleisch mit Thunfisch - Mayonnaise,
Kapernäpfeln und Blattpetersilie

Ziegenkäse, gratiniert 9,20 €
an gegrillter Roter Bete
dazu mariniertes Feldsalat und karamellierte Nüsse

Fjord - Forelle - Filet, gebeizt 9,90 €
an Spinat - Kartoffeltörtchen
dazu Meerrettich - Schmand

Hauptgerichte

Brust von der Oldenburger Barbarie - Ente 19,90 €
mit Ingwer glasiert
dazu cremige Polenta,
Shitake Pilze und Mini Pak Choi

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

Schweinefilet, rosa gebraten 19,90 €
auf Aprikosen - Pflaumen - Knödeln
dazu gerahmtes Sauerkraut
und Zwiebelmarmelade

Hüfte vom Weideochsen 19,90 €
an Ragout von weißen und schwarzen Bohnen,
dazu geröstete Drillinge
und Creme vom Knoblauch

Filet vom Zander 19,90 €
dazu Risotto vom Venere - Reis,
gegrillter Porree
und geschäumtes Wasabi

Vegetarisch

Strudel vom Muskatkürbis 16,90 €
an Pastinaken - Püree und grüner Erbse

Dessert & Eis

Crème brûlée von der Zitrusfrucht
mit gewecktem Gewürzpfel
und Kardamom - Eis 7,90 €

Kaffee Eis 8,90 €
Marinierter Chicorée und karamellisiertes Graubrot

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

Sorbets hausgemacht 2,90 €
nach Angebot

Vanilleeis mit Steirischem Kürbiskernöl 3,90 €

Käse

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

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