



# 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 <sup>1</sup> , Sekt, Mangonektar	0,2 l	5,20 €
Belsazar Rosé & Tonic Belsazar Vermoutht rosé, 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

Schwarzwurzel Süppchen  
mit Apfel Chutney  
und geräucherter Entenbrust

6,90 €

\*\*\*\*\*

Hirschrücken,  
rosa gebraten  
mit Pistazien - Kohlsalat, Romanesco  
und Hokkaido - Kürbis - Knödel

26,90 €

\*\*\*\*\*

Schokoladen - Tarte  
mit Walnuss Eis

8,90 €

Menü komplett: 42,00 €

inkl. Weinbegleitung: 53,00 €

### Unsere Weinempfehlung:

#### **Nappolaio IGT Rosso**

Fattoria Pogni - Toscana - Italien

18 Monate im Barrique gereift, 10 Monate in der Flasche gelagert.

100%. Sangiovese

0,1 l 3,50 €

0,2 l 7,00 €

### Zum Dessert:

#### **Maury Vendange Mise Tardive**

Domaine Pouderoux - Frankreich

Ein über 12 Monate im neuen Holz ausgebauter dichter und angenehm süßer Rotwein,  
der seine delikate Konzentration von 30 bis 50 Jahre alten Rebstöcken bezieht.

Im Duft ahnt man Kakao, reife Feigen und gekochte Kirschen.

0,1 l 4,50 €

## 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,  
Shiitake Pilze und Mini Pak Choi

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

Filet vom Schwein, 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.