

Liebe Gäste

Herzlich Willkommen



*Wir möchten, dass Sie sich
bei uns wohl fühlen.*

*Unsere Küche kocht Deutsch und Italienisch,
mit frischen und traditionellen Zutaten.*

*Schön dass Sie entschieden haben „Zur Linde“ essen
zu gehen.*

*Unser Fleisch wird von der Metzgerei Glasstetter
geliefert.*

Guten Appetit!

Aperitifs

<i>Sekt pur oder Prosecco</i>	<i>0,1l €4,50</i>
<i>Mumm Sekt Rosé trocken</i>	<i>0,1l €4,50</i>
<i>Sekt mit Holunder</i>	<i>0,1l €5,50</i>
<i>Prosecco oder Sekt Flaschen</i>	<i>0,75l €19,50</i>
<i>Martini Torino Floreal oder Vibrante</i> <i>Alkohol Frei</i>	<i>0,2l €6,50</i>
<i>Schweppes Lemon Fresch</i> <i>Gin, Bitter lemon, Zitronensaft, Holunder Sirup, Minze</i>	<i>0,2l €7,50</i>
<i>Martini Bianco oder Rosso</i>	<i>0,2l €5,50</i>
<i>Aperol Spritz oder Wild Berry</i> <i>Original Aperol, Prosecco oder Wild Berry, Sprudel</i>	<i>0,2l €6,90</i>
<i>Limoncello Spritz</i> <i>Limoncello, Prosecco, Sprudel</i>	<i>0,2l €6,50</i>
<i>Lillet Berry</i> <i>Original Lillet Rosé, Schwepps Russian Wild Berry</i>	<i>0,2l €6,90</i>
<i>Schweppes White Peach</i> <i>Mumm Sekt, White Peach Schweppes, Süße Sprudel</i>	<i>0,2l €7,50</i>

Suppen und Vorspeisen

<i>Rinderbrühe mit Markklößchen oder Flädlesuppe^{A,C,I,J}</i>	€6,70
<i>Tomatencremesuppe mit Basilikum - Öl</i>	€6,70
<i>Bunter Blattsalat^J</i>	€5,60
<i>Gemischter Salat^J</i>	€6,60
<i>Italienischer Salat^J mit Schinken^{3,5,6}, Käse^G, Zwiebeln und Ei^C</i>	€10,60
<i>Nizza – Salat^J mit Thunfisch^D, Ei, Oliven, Peperoni und Zwiebeln</i>	€11,60
<i>Gebackener Ziegenkäse^{G,A} mit Salatbouquet und Gurken, Tomaten und Ei</i>	€11,90
<i>Gebratene Scampi mit Chili und Knoblauch dazu Pizzabrötchen</i>	€11,60
<i>Pizzabrot mit Kräuter oder Tomatensauce</i>	€5,60

Kindergерichte

<i>Pommes frites Ketchup / Spätzle^{A,C} mit Sauce / Pasta mit Tomatensauce</i>	€4,60
<i>Panierte^{A,C} Schnitzel vom Schwein oder Puten mit Pommes</i>	€8,90
<i>Chicken Nuggets^{A,C} mit Pommes und Ketchup</i>	€8,90

Knackige, bunte Salate und Rustikales

<i>Badischer Wurstsalat^{3,5,6} mit Bauernbrot^A</i>	<i>€12,50</i>
<i>Straßburger Wurstsalat^{3,5,6} mit Käse und Bauernbrot^A</i>	<i>€13,50</i>
<i>Putenmedaillons mit Kräuterbutter^G an Salatbouquet</i>	<i>€16,90</i>
<i>Gebratene Edelfisch^D mit Scampi^D an Salatbouquet</i>	<i>€17,90</i>

Pasta und Vegetarische Gerichte

<i>Penne^A Arrabiata (Chilli, Knoblauch, und Oliven²)</i>	<i>€11,50</i>
<i>Käsespätzle^{A,C} mit Röstzwiebel^A und Blattsalat</i>	<i>€12,90</i>
<i>Serviettenknödel^{A,C} mit Steinpilz – Rahmsauce^G und Marktgemüse</i>	<i>€14,60</i>
<i>Gnocchi Gorgonzola mit Möhren und Feldsalat - Bouquet</i>	<i>€14,60</i>
<i>Penne^A mit Salsiccia Tomatensauce, Knoblauch, Chilli und Parmesan</i>	<i>€15,60</i>
<i>Ravioli^{A,G} mit Spinat und Ricotta^G – Füllung in Salbeibutter - Tomatensauce</i>	<i>€16,60</i>
<i>Linguine^A mit Scampi^D Cherrytomaten, Chilli, Knoblauch, Basilikum und Parmesan</i>	<i>€17,90</i>

Fleischgerichte Klassiker und gut

<i>Paniertes^{A,C} Schnitzel vom Schwein mit Bratensauce oder Rahmsauce und Pommes frites</i>	<i>€16,90</i>
<i>Rindfleisch - Spieß mit Braune und Bearnaisesauce^{C,G} dazu Marktgemüse, Pommes frites</i>	<i>€17,90</i>
<i>Schnitzel^{A,C} Cordon bleu von Schwein mit Champignonsauce und Pommes frites</i>	<i>€19,90</i>
<i>Maispouardenbrust mit Kräuterrahmsauce^G dazu Gemüsebouquet und Gnocchi</i>	<i>€17,90</i>
<i>Zart geschmorte Ochsenbäckchen dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle^{A,C}</i>	<i>€23,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten (240g Rohgewicht) aus der Hüfte geschnitten mit Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle^{A,C}</i>	<i>€24,90</i>
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Steinpilz – Rahmsauce^G dazu Marktgemüse und feine Nudeln</i>	<i>€26,60</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (240g Rohgewicht) mit Cognacpfeffersauce oder Kräuterbutter^G dazu Gemüse und Pommes frites</i>	<i>€27,60</i>

Fischgerichte

<i>Gebratenes Lachsforellenfilet auf Marktgemüse mit Safransauce dazu feine Nudeln</i>	<i>€20,90</i>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Rieslingsauce^G, Marktgemüse und Basmatireis</i>	<i>€20,90</i>
<i>Edelfisch – Teller (Zander, Lachsforellenfilet, Scampi, Muscheln) dazu Gemüsebouquet und feine Nudeln</i>	<i>€24,60</i>

Unsere Pizza

<i>Pizza Margherita</i> ^{G,A} mit Tomaten und Käse ^G	€9,20
<i>Pizza Salami</i> ^{1,3,6,A} mit Tomaten und Käse ^G	€9,90
<i>Pizza Hawaii</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Schinken ^{3,5,6} und Ananas	€10,50
<i>Pizza Classic</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Salami ^{1,3,6} , Schinken ^{3,5,6} und Champignons	€10,90
<i>Pizza Quattro Stagioni</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Salami ^{1,3,6} , Schinken ^{3,5,6} , Paprika und Artischocken ⁶	€11,50
<i>Pizza Quattro Formaggi</i> ^A mit Tomaten, Mozzarella ^G , Parmesan ^G , Schafskäse ^G und Gorgonzola ^G	€11,50
<i>Pizza Vegetarisch</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Spinat, Paprika, Artischocken ⁶ und Champignon	€11,50
<i>Pizza Thunfisch</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Thunfisch, Zwiebel, Spinat, Gorgonzola ^G und Knoblauch	€12,50
<i>Pizza Piccante</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , scharfe Salami ^{1,3,6} , Spinat, Gorgonzola ^G und Knoblauch	€12,90
<i>Pizza Parma</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Parmaschinken, Feldsalat und Parmesan ^G Spalten	€14,00
<i>Pizza Sarda</i> Schinken ^{3,5,6} , Brokkoli, Schafskäse ^G , Oliven, Knoblauch und Chili Öl	€13,60

Zutaten Extra

*Mais, Paprika, Ei, Knoblauch, Gorgonzola, Artischocken, Salami,
Schinken, Parmesan, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Champignons.
Je €1,00*

Unsere Dessert

<i>Espresso¹⁰ – Vanille Eis^G</i>	<i>€5,50</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne^G</i>	<i>€6,50</i>
<i>Vanilleeis^G mit heißen Himbeeren</i>	<i>€7,50</i>
<i>Tiramisu^{G,10} mit Zitronensorbet und frische Früchte</i>	<i>€7,90</i>
<i>Creme brulée^G dazu Johannisbeersorbet und frische Früchte</i>	<i>€7,90</i>
<i>Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis^G und frische Früchte</i>	<i>€7,90</i>

Kaffeespezialitäten

Unser Kaffee und Tee wird von Julius Meinl aus Wien geliefert.

<i>Espresso¹⁰</i>	<i>€2,90</i>
<i>Espresso Doppio¹⁰</i>	<i>€4,90</i>
<i>Espresso¹⁰ Macchiato^G</i>	<i>€3,60</i>
<i>Kaffee Crema¹⁰</i>	<i>€3,50</i>
<i>Cappuccino^{G,10}</i>	<i>€4,20</i>
<i>Milchkaffee^{G,10}</i>	<i>€4,50</i>
<i>Latte Macchiato^{G,10}</i>	<i>€4,60</i>
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>€2,90</i>

Alkoholfreie Getränke

In Flaschen

<i>S.Pellegrino</i>	<i>0,25l / 0,75l</i>	<i>€3,00 / 5,50</i>
<i>Aqua Panna</i>	<i>0,25l / 0,75l</i>	<i>€3,00 / 5,50</i>
<i>Wasser Sprudel / Still</i>	<i>1,00l</i>	<i>€5,00</i>
<i>Coca – Cola^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,70</i>
<i>Coca – Cola Zero^{1,9,10,11}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,70</i>
<i>Fanta^{1,4,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,70</i>
<i>Sprite^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,70</i>
<i>Mezzo – Mix^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,70</i>
<i>Ice Tea Richard`s Sun</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,70</i>

Im Glas

	<i>Klein 0,2l</i>	<i>Groß 0,4l</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>€3,50</i>	<i>€5,00</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>€2,60</i>	<i>€4,50</i>
<i>Johannisbeernektar¹</i>	<i>€3,50</i>	<i>€5,90</i>
<i>Johannisbeerschorle¹</i>	<i>€3,00</i>	<i>€4,70</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>€3,50</i>	<i>€5,00</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>€2,60</i>	<i>€4,50</i>

Bier vom Fass

<i>Krombacher Pils^{A,1}</i>	<i>0,3l</i>	<i>€3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Krombacher Hefeweizenbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Radler^{A,1}</i>	<i>0,3l</i>	<i>€3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Cola^{1,10} – Bier^{A,1}</i>	<i>0,3l</i>	<i>€3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€4,50</i>

Flaschenbier

<i>Kristall Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Krombacher Weizen Dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Krombacher Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Krombacher alkoholfrei Pils^{A,1}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,50</i>

Weinkarte

Weißweine offen

0,2l

Grauburgunder trocken^N
Weingut Hiss, Kaiserstuhl

€5,50

Grauburgunder trocken^N
Weingut Ellerman – Spiegel, Pfalz

€6,50

Klingelberger Riesling trocken^N
Winzergenossenschaft Durbach, Ortenau

€5,50

Weißburgunder trocken^N
Weingut Heitlinger, Kraichgau

€5,90

Müller – Thurgau halbtrocken^N
Oberkircher Winzer, Ortenau

€4,90

Rotweine offen

Spätburgunder trocken oder halbtrocken^N
Waldulmer Winzer e.G., Ortenau

€5,50

Cuvee Simsalmbim trocken^N,
Cambernet Sauvigon., Regent, Saint Laurent
Weingut Ellerman – Spiegel, Pfalz

€6,50

IL Mio Primitivo Puglia trocken^N
Apulien, Italien

€6,50

Tempranillo de Castilla trocken^N
Bodegas Munoz, Castilla Spanien

€5,50

Caringole Rouge
Rotwein aus Frankreich (Languedoc)
Cuvée aus Carignan, Merlot, Syrah

€7,90

Rosé Weine offen

0,2l

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken^N

€5,90

Waldulmer Winzer e.G., Ortenau

Caringole Rosé 2020

€6,90

Roséwein aus Südfrankreich, Cuvée aus Syrah und Grenache.

Rosé Trocken^N

€6,90

Weingut Héitlinger, Kraichau

Flaschenweine 0,75l

Weißweine

Sauvignon Blanc trocken^N,

€27,00

Weingut Ellerman – Spiegel, PfalzSp

Expressive Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Maracuja

Am Gaumen mineralisch und frisch mit langem Nachhall.

Grauburgunder, vom Kalkstein

€33,00

Weingut Wolf Birkweiler

Riesling Kastanienbusch vom Rotliegenden

€33,00

Weingut Wojf Birkweiler

Rotweine

Hacienda López de Haro Crianza DOCa

€29,00

Bodega Classica – La Rioja/ Spanien

ein klassischer roter Rioja mit reifer roter Frucht, Blüten und einem

Hauch Leder . Am Gaumen unglaublich weich, elegant und sehr zugänglich.

Nero d' Avola / Merlot trocken^N

€29,00

Vini Vaccaro, Sizilien

BIO-Zertifiziert. Am Gaumen fruchtig mit Aromen von dunklen reifen Früchten,

Kräftig aber auch zugleich elegant und zugänglich.

Caringole Rouge

€29,00

Rotwein aus Frankreich (Languedoc)

Cuvée aus Carignan, Merlot, Syrah

Spirituosen

<i>Jack Daniel`s</i>	<i>4cl</i>	<i>€5,00</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Limoncello</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>€4,50</i>
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	<i>€4,50</i>

Long Drinks

<i>Wodka – Lemon</i>	<i>4cl</i>	<i>€6,50</i>
<i>Jacky – Cola</i>	<i>4cl</i>	<i>€6,50</i>
<i>Gin – Tonic</i>	<i>4cl</i>	<i>€6,50</i>

Zur Linde

Liebe Gäste,

*für Allergien und interessierte Kunden haben wir eine
Allergien – und Zusatzstoffkarte erstellt.
Bitte sprechen Sie uns an.*

Deklaration:

*1. Farbstoff – 2. Geschwärzt – 3. Konservierungsstoffe
4. Beta Carotin – 5. Stabilisator – 6. Antioxidationsmittel
7. Geschmacksverstärker – 8. Oxidationsmittel
9. Phenylalaninquelle – 10. Coffein – 11. Süßungsmittel - 12.
Chininhaltig
Schinken = Hinterschicken*

Allergene:

*A. Weizen – B. Krebstiere
C. Eier – E. Erdnüsse
F. Soja – D. Fisch
G. Milch – H. Haselnüsse
I. Sellerie J. Senf
M. Weichtiere - N. Schwefeldioxid und Sulfit*



*Restaurant „Zur Linde“
Am Haberacker. 1 76275 Ettlingen
Tel: 07243 / 7159742
E-Mail: zur.linde.ettlingen@gmail.de
zur-linde-ettlingen.metro.rest*