

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>Martini¹ Fiero Tonic^N</i> <i>Alkoholfrei</i>	<i>0,2l</i>	<i>€5,50</i>
<i>Campari¹ Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>€5,00</i>
<i>Campari¹ Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>€5,50</i>
<i>Prosecco DOC^N</i> <i>Original aus Italien</i>	<i>0,1l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Prosecco DOC Flasche</i>	<i>0,75l</i>	<i>€19,50</i>
<i>Aperol¹ Spritz</i> <i>Original Aperol, Prosecco^N, Sprudel</i>	<i>0,2l</i>	<i>€6,50</i>
<i>Aperol¹ Wild Berry</i> <i>Schweppes Russian Wild Berry, Aperol^N</i>	<i>0,2l</i>	<i>€6,50</i>
<i>Lillet Berry</i> <i>Original Lillet Rose`</i> <i>Schweppes Russian Wild Berry, Beeren</i>	<i>0,2l</i>	<i>€6,50</i>
<i>Limoncello Spritz</i> <i>Limoncello, Prosecco^N, Sprudel</i>	<i>0,2l</i>	<i>€5,50</i>
<i>Oberkircher Winzer, Pinot weiß Sekt trocken^N</i>	<i>0,1l</i>	<i>€4,50</i>
<i>Schnauffer Schloss Lichtenstein Jahrgangssekt^N</i>	<i>0,75l</i>	<i>€19,50</i>

Suppen und Vorspeisen

<i>Rinderbrühe mit Markklößchen oder Maultaschen^{A,C,I,J}</i>	€5,40
<i>Tomatensuppe mit feinem Basilikumöl</i>	€5,90
<i>Bunter Blattsalat^J</i>	€4,50
<i>Gemischter Salat^J</i>	€5,20
<i>Italienischer Salat^J mit Schinken^{3.5.6}, Käse^G, und Ei^C</i>	€8,60
<i>Gebackener Ziegenkäse^{G,A} mit Salatbouquet und Honigmelonen</i>	€9,50
<i>Gemischte Antipasti mit 5 Zutaten (Vegetarisch oder Fisch und Fleisch)</i>	€13,50
<i>Gegrillter Polpo^M mit Salatbouquet und Zitronen Vinaigrette</i>	€11,90
<i>Gebeizter Lachs^D mit Meerrettich Senf^J – Sauce und Salatbouquet</i>	€11,90

Kindergерichte

<i>Pommes frites Ketchup / Spätzle^{A,C} mit Sauce / Pasta mit Tomatensauce</i>	€3,90
<i>Panierte^{A,C} Schnitzel vom Schwein oder Puten mit Pommes</i>	€7,80
<i>Chicken Nuggets^{A,C} mit Pommes und Ketchup</i>	€7,80

Knackige, bunte Salate und Rustikales

<i>Badischer Wurstsalat^{3,5,6} mit Bauernbrot^A</i>	€9,90
<i>Straßburger Wurstsalat^{3,5,6} mit Käse und Bauernbrot^A</i>	€10,90
<i>Putenmedaillons mit Kräuterbutter^G an Salatbouquet</i>	€14,90
<i>Gebratener Edelfisch^D mit Scampi^D an Salatbouquet</i>	€15,90

Pasta und Vegetarische Gerichte

<i>Penne^A Arrabiata</i> <i>(Chilli, Knoblauch, und Oliven²)</i>	€9,90
<i>Käsespätzle^{A,C}</i> <i>mit Röstzwiebel^A und Blattsalat</i>	€11,50
<i>Gnocchi^A Gorgonzola^G</i> <i>mit Rucola und Möhren</i>	€12,50
<i>Ravioli^{A,G} mit Spinat und Ricotta^G – Füllung</i> <i>in Tomaten Butter^G – Salbeisauce</i>	€12,80
<i>Linguine^A mit Scampi^D</i> <i>(Cherrytomaten, Chilli, Knoblauch und Basilikum)</i>	€15,70

Fleischgerichte Klassiker und gut

<i>Paniertes^{A,C} Schnitzel vom Schwein mit Bratensauce oder Rahmsauce und Pommes frites</i>	<i>€14,50</i>
<i>Rindfleisch - Spieß mit Brauner- und Bernaisesauce^{C,G} dazu Pommes frites</i>	<i>€14,90</i>
<i>Schnitzel^{A,C} Cordon bleu vom Schwein mit Champignonsauce und Pommes frites</i>	<i>€16,90</i>
<i>Brust^{A,G} von der Maispoularde an Kräuterrahmsauce^G mit Mediterrane Gemüse und Gnocchi^A</i>	<i>€16,90</i>
<i>Zart geschmorte Ochsenbäckchen dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle^{A,C}</i>	<i>€18,80</i>
<i>Zwiebelrostbraten (240g Rohgewicht) aus der Hüfte geschnitten mit Gemüsebouquet und hausgemachten Spätzle^{A,C}</i>	<i>€19,60</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (240g Rohgewicht) mit Cognacpfeffersauce oder Kräuterbutter^G dazu Gemüse und Pommes frites</i>	<i>€21,60</i>

Fischgerichte

<i>Gebratenes Saiblingsfilet auf Lauch Nudel^A mit Safransauce dazu Frühlingsgemüse</i>	<i>€18,50</i>
<i>Filet vom Wolfsbarsch^D auf Mediterranem Gemüse dazu Sellerie^I Kartoffelpüree^G</i>	<i>€18,90</i>
<i>Gegrillter Polpo^M an Mediterranem Gemüse dazu Sellerie^I Kartoffelpüree^G</i>	<i>€20,90</i>

Unsere Pizza

<i>Pizza Margherita</i> ^{G,A} mit Tomaten und Käse ^G	€7,90
<i>Pizza Salami</i> ^{1,3,6,A} mit Tomaten und Käse ^G	€8,50
<i>Pizza Hawaii</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Schinken ^{3,5,6} und Ananas	€8,90
<i>Pizza Classic</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Salami ^{1,3,6} , Schinken ^{3,5,6} und Champignons	€9,50
<i>Pizza Quattro Stagioni</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Salami ^{1,3,6} , Schinken ^{3,5,6} , Paprika und Artischocken ⁶	€9,90
<i>Pizza Quattro Formaggi</i> ^A mit Tomaten, Mozzarella ^G , Parmesan ^G , Schafskäse ^G und Gorgonzola ^G	€9,90
<i>Pizza Vegetarisch</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Spinat, Paprika, Artischocken ⁶ und Champignons	€9,90
<i>Pizza Thunfisch</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Zwiebel, Spinat, Gorgonzola ^G und Knoblauch	€10,60
<i>Pizza Piccante</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , scharfer Salami ^{1,3,6} , Spinat, Gorgonzola ^G und Knoblauch	€11,50
<i>Pizza Parma</i> ^A mit Tomaten, Käse ^G , Parmaschinken, Rucola und Parmesan ^G Spalten	€12,50

Zutaten Extra

Mais, Paprika, Ei, Knoblauch, Gorgonzola, Artischocken, Salami, Schinken, Parmesan, Thunfisch, Zwiebel, Oliven, Champignons, Rucola

Je €1,00

Unsere Desserts

<i>Espresso¹⁰ – Vanille Eis^G</i>	€4,80
<i>Gemischtes Eis mit Sahne^G</i>	€4,80
<i>Vanilleeis^G mit heißen Himbeeren</i>	€5,60
<i>Selbstgemachtes Tiramisu^{G,10} mit Zitronen Sorbet und frischen Früchten</i>	€6,50
<i>Crème brûlée^G mit Beerensorbet</i>	€6,50
<i>Apfelstrudel^A mit Vanilleeis^G und frischen Früchten</i>	€6,50

Kaffeespezialitäten

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

<i>Espresso¹⁰</i>	€2,60
<i>Espresso Doppio¹⁰</i>	€4,30
<i>Espresso¹⁰ Macchiato^G</i>	€3,20
<i>Kaffee Crema¹⁰</i>	€2,90
<i>Cappuccino^{G,10}</i>	€3,70
<i>Milchkaffee^{G,10}</i>	€4,00
<i>Latte Macchiato^{G,10}</i>	€4,10
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	€2,50

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>€4,50</i>
<i>Coca – Cola^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,50</i>
<i>Coca – Cola Zero^{1,9,10,11}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,50</i>
<i>Fanta^{1,4,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,50</i>
<i>Sprite^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,50</i>
<i>Mezzo – Mix^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,50</i>
<i>Ice Tea Richard`s Sun</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,60</i>

Im Glas

	<i>Klein 0,2l</i>	<i>Groß 0,4l</i>
<i>Orangensaft</i>	<i>€3,00</i>	<i>€5,00</i>
<i>Orangensaftschorle</i>	<i>€2,40</i>	<i>€4,20</i>
<i>Johannisbeernektar¹</i>	<i>€3,50</i>	<i>€5,90</i>
<i>Johannisbeerschorle¹</i>	<i>€3,00</i>	<i>€4,50</i>
<i>Apfelsaft</i>	<i>€3,00</i>	<i>€5,00</i>
<i>Apfelsaftschorle</i>	<i>€2,40</i>	<i>€4,20</i>

Bier vom Fass

<i>Krombacher Pils^{A,1}</i>	0,3l	€3,30
	0,5l	€4,30
<i>Krombacher Hefeweizenbier</i>	0,5l	€4,30
<i>Radler^{A,1}</i>	0,3l	€3,30
	0,5l	€4,30
<i>Cola^{1,10} – Bier^{A,1}</i>	0,3l	
€3,30	0,5l	€4,30

Flaschenbier

<i>Kristall Weizen</i>	0,5l	€4,30
<i>Krombacher Weizen Dunkel</i>	0,5l	€4,30
<i>Krombacher Weizen alkoholfrei</i>	0,5l	€4,30
<i>Krombacher alkoholfrei Pils^{A,1}</i>	0,33l	€3,30

Weinkarte

Weißweine offen

0,2l

*Grauburgunder trocken^N
Weingut Hiss, Kaiserstuhl*

€4,90

*Grauburgunder trocken^N
Weingut Ellermann – Spiegel, Pfalz*

€5,90

*Klingelberger Riesling trocken^N
Winzergenossenschaft Durbach, Ortenau*

€4,90

*Weißburgunder trocken^N
Weingut Heitlinger, Kraichgau*

€5,50

*Müller – Thurgau halbtrocken^N
Oberkircher Winzer, Ortenau*

€4,20

Rotweine offen

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

€4,90

*Cuvée Simsalmbim trocken^N,
Cabernet Sauvignon., Regent, Saint Laurent
Weingut Ellermann – Spiegel, Pfalz*

€5,90

*Haberschlachter Heuchelberg Schwarzriesling halbtrocken^N
Weingut Storz, Württemberg*

€4,20

*IL Mio Primitivo Puglia trocken^N
Apulien, Italien*

€5,90

*Tempranillo de Castilla trocken^N
Bodegas Munoz, Castilla Spanien*

€4,50

Rosé Weine offen

0,2l

*Spätburgunder Weißherbst halbtrocken^N
Waldulmer Winzer e.G., Ortenau*

€4,50

*Heitlinger Rosé trocken^N
Weingut Heitlinger, Kraichgau*

€5,50

Flaschenweine 0,75l

Weißweine

*Grauburgunder trocken^N
Vinum Nobile, Oberkircher Winzer e.G., Ortenau
Helles Goldgelb, Duft nach Apfel und Aprikose,
elegantes und feines Geschmacksbild.*

€22,00

*Sauvignon Blanc trocken^N,
Weingut Ellermann – Spiegel, Pfalz
Expressive Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Maracuja
Am Gaumen mineralisch und frisch mit langem Nachhall.*

€25,00

*Riesling trocken^N,
Weingut Schwedhelm, Pfalz
Saftige Frucht von Aprikose und Steinobst, sehr fein balancierte Säure.*

€25,00

Rotweine

*Spätburgunder trocken^N
Vinum Nobile, Oberkircher Winzer e.G., Ortenau
Dunkles Rubinrot, feiner Duft von reifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren.*

€24,00

*Nero d' Avola / Merlot trocken^N
Vini Vaccaro, Sizilien
BIO Zertifiziert. Am Gaumen fruchtig mit Aromen von dunklen reifen Früchten,
Kräftig aber auch zugleich elegant und zugänglich.*

€27,00

Rose' Weine

<i>Spätburgunder Rosé trocken^N</i>		€22,00
<i>Oberkircher Winzer e.G., Ortenau</i>		
<i>Lachsfarbener, fruchtig spritziger Rosé der Lust auf Sommer macht.</i>		

Spirituosen

<i>Jack Daniel`s</i>	<i>4cl</i>	€5,00
<i>Ramazotti</i>	<i>4cl</i>	€4,50
<i>Wodka</i>	<i>2cl</i>	€4,50
<i>Grappa</i>	<i>2cl</i>	€4,50
<i>Ouzo</i>	<i>2cl</i>	€3,50
<i>Limoncello</i>	<i>2cl</i>	€3,50
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	€4,00
<i>Obstbrand</i>	<i>2cl</i>	€4,00
<i>Mirabellenbrand</i>	<i>2cl</i>	€4,00
<i>Williams</i>	<i>2cl</i>	€4,00
<i>Baileys</i>	<i>4cl</i>	€4,00

Long Drinks

<i>Wodka – Lemon</i>	<i>4cl</i>	€5,50
<i>Jacky – Cola</i>	<i>4cl</i>	€5,50
<i>Gin – Tonic</i>	<i>4cl</i>	€5,50

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 = Hinterschinken*

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*