

## Vorspeisen:

**„Bergische Antipasti- Variation“\*\*** ...dazu servieren wir ofenfrisches Brot  
 Gegrilltes Heimat- Gemüse(kalt), Wildschinken, Flönz\*- Bonbon auf gebratener Apfelscheibe 12,50 €

### Carpaccio vom Rinderfilet

Hauchzarte Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola, Parmesan und Pesto 11,80 €

### Gratinierter Ziegenkäse „Lindissimo“

Milder, franz. Ziegenkäse, gebacken mit Lindenhonig und Walnüssen  
 auf marinierter Limonen-Rote- Bete 10,90 €



### Drei gebratene Riesengarnelen „Provenciale“

gebraten mit saftigen Kirschtomaten, Oliven, Knoblauch 10,50 €  
 jede weitere Garnele auf Wunsch + 3,50 €

### Premium- Räucherlachs an kleinen Kartoffel- Zucchini-Puffern

(2 Stk.) und leicht-scharfer Wasabi-Creme-Fraiche 12,50 €



## Suppen:

Aromatisch- cremige **Süßkartoffelsuppe** mit knusprigem Sellerie- Stroh 6,50 €

Bitte fragen Sie ergänzend nach unserer **Tagessuppe!** ☺

## Fleisch:

**Schweinefilet „Bergischer Winter“** zarte Tranchen vom gebratenen Schweinefilet,  
 lecker- pikante Dörrpflaumen- Rahmsauce, Saisongemüse, hausgemachter Puttes\*

\* traditioneller, herzhafter Kartoffelkuchen mit Speckmantel, teilweise gefüllt mit Mettenden & Dörrpflaumen 20,50 €

### „Wahlscheider Rahmschnitzel“

Zartes paniertes Schweinerücken-Schnitzel

Pfefferrahmsauce, gebratene Champignons, Eierspätzle, Beilagensalat 15,80 €

große Portion (2 Schnitzelchen) 19,20 €

*Leckerer vom glücklichen Rind...*

**Roastbeef -Teller** – kalt aufgeschnittene Roastbeef-Scheiben vom Argentinischen

Weiderind an kleinem Salatbouquet, hausgemachter Apfel-Remoulade & Bratkartoffeln 17,50 €

Zart- geschmorter **Rinderbraten**

mit leckerem Kohlgemüse der Saison und cremigem Kartoffelgratin 18,50 €

Klassisches **Wiener Schnitzel** von der zarten **Kalbs-** Oberschale, frisch geklopft,

dünn-paniert und knusprig ausgebacken, Pommes Frites, kleiner bunter Salat 21,30 €

**Rosa gebratenes Argentinisches Rumpsteak** vom Weiderind

„Lady's cut“	200g	17,20 €
"Ranger's cut"	300g	20,80 €

Dazu **wählen** Sie bitte zwischen Kräuterbutter, geschmolzenen Zwiebeln oder Pfeffersauce  
 Als Standard- Beilage servieren wir ofenfrisches Baguette.

**Zusätzlich** können Sie aus den **folgenden Beilagen** auswählen:

Pommes Frites, Speckbohnen, Tagesgemüse	+ je	3,50 €
knusprige Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, kleiner Beilagensalat	+ je	3,90 €

**Geflügel:**

Gebratene **Maispouardenbrust** an Portwein- Butter- Jus, feines Schmorgemüse,  
 cremiges Kartoffelgratin 19,50 €

Aromatisches **Hähnchencurry** in cremig-leichter Kokosnuss- Currysauce\*\*,  
 buntes gebratenes Gemüse, Basmati-Reis 18,70 €

\*\* mit frischem Ingwer, wenig Knoblauch, Chili, Curry-Mischung, Kokosnuss-Milch (laktosefrei)

**Fisch:**



**Curry von Riesengarnelen** an gebratenem, buntem Gemüse in cremiger, leicht-scharfer  
 Kokosnuss- Curry-Sauce\*\*, Basmatireis 20,40 €

\*\* mit frischem Ingwer, wenig Knoblauch, Chili, Curry-Mischung, Kokosnuss-Milch (laktosefrei)

Gebratenes **Zanderfilet** mit aromatischen Kräutern und Butter gebraten an Schmorkohl  
 und leckeren Schwenkkartoffeln 23,60 €

Gebratenes **Fjord-Lachs- Filet** mit cremig- pikanter Dill- Senf- Sauce an Tagliatelle,  
 kleiner bunter Salat 20,50 €

**Pasta:**



**„Aggertaler Käse-Spätzle“** mit fein-würzigem Käse aus der Region,  
 geschmolzenen Zwiebeln, süß-herbem Apfel- Preiselbeer- Kompott, frittierte Petersilie 11,90 €

**Salate:**

**Bunter großer Saisonsalat**

mit leckerem Balsamico- Dressing, ofenfrischem Baguette 8,50 €

❖ mit in Kräuterbutter gebratenem **Fjordlachsfilet- Würfeln** 16,80 €

❖ mit gebratener **Hähnchenbrust mit Sweet- Chili- Sauce** 17,20 €



**Gratinierter Ziegenkäse** mit Lindenhonig und Walnüssen  
 an leckerem Saisonsalat mit Balsamico- Vinaigrette, Baguette 16,20 €

**Ergänzend zu dieser Karte erstellen wir monatlich ein saisonales Menü  
 und wechseln unser Tagesangebot!**

## Flammkuchen

**Flammkuchen „Sylt“** mit geräuchertem Premium-Lachs,  
 Dill-Senf-Schmand, Kirsch- Tomaten, frischer Rucola 13,50 €

**Flammkuchen „Viva Colonia“** mit geräucherter Kölner Blutwurst („Flönz“),  
 karamellisierten Zwiebelchen und Apfelspalten 13,50 €

Dazu empfehlen wir einen **Beilagen-Salat** + 3,90 €

Bitte fragen Sie ergänzend nach unserer leckeren **Flammkuchen- Empfehlung!** 😊

\*\*\*\*\*

### *Unsere Veggie Gerichte im Überblick...*

Aromatisch- cremige **Süßkartoffelsuppe** mit knusprigem Sellerie- Stroh 6,50 €

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Lindenhonig und Walnüssen  
 auf marinierter Limonen-Rote- Bete 10,90 €

...oder als Hauptgericht- Salat-Version:

**Gratinierter Ziegenkäse** mit Lindenhonig und Walnüssen an Saisonsalat 16,20 €

**„Aggertaler Käse-Spätzle“** mit fein-würzigem Käse aus der Region,  
 geschmolzenen Zwiebeln, süß-herbem Apfel- Preiselbeer- Kompott, frittierte Petersilie 11,90 €

**Bunter großer Saisonsalat**  
 mit leckerem Balsamico- Dressing, ofenfrischem Baguette 8,50 €

## Süßes Finale



### „ Ei- Ei- Ei “

Zartschmelzendes, hausgemachtes **Eierlikör- Parfait** mit Früchtegarnitur und Schokolade 6,50 €



Hausgemachtes **Blutorangen- Sorbet „Winter-Sonne“**, angegossen mit mildem Wodka 5,00 €

Bitte fragen Sie ergänzend nach unserem leckeren **Tages- Dessert!** 😊



Herzhafte **Käseauswahl** mit pikant-süßem Feigensenf und ofenfrischem Baguette 8,90 €

**Ergänzend zu dieser Karte erstellen wir monatlich ein saisonales Menü  
 und wechseln unser Tagesangebot!**

Ausführliche Informationen zu **Allergenen und Zusatzstoffen** erhalten Sie  
 von unseren Service- Mitarbeitern oder fragen  
 Sie einfach nach unserer speziellen **Allergiker- Karte!** Danke ♥

## Am Wochenende:

freitags, samstags, sonntags

### **Frische Bergische Waffeln**

nach köstlichem, alten Familienrezept  
Zeitraumen 14:30 – 17:00 Uhr

Egal, ob ...pur, mit Kirschen, mit Vanille- Eis,  
mit Sahne, mit Karamell- Pflaumen, komplett...

...Unsere frischen Waffeln sind immer einen Besuch bei uns Wert! ♥



Probieren Sie auch unsere

### **Original Bergische- Kaffeetafel**

...liebevoll dekoriert und arrangiert...♥

Weitere Informationen hierzu finden Sie auf

unserer Homepage und natürlich bei uns persönlich! ☺

**Nur mit Reservierung | ab 10 Personen | 18,90 € p.P.**

**Wir freuen uns auf Ihre Reservierung!**

[www. meine-alte-linde.de](http://www.meine-alte-linde.de) | Tel.: 02206- 95930



## *Langschläfer- Genuss- Frühstück*

09:30 – 12:30 Uhr **Starten Sie genussreich & entspannt in den Tag...**  
**Verwöhnen Sie sich mit unserem umfangreichen Etageren-Frühstück:**

Empfang: Glas Prosecco (auch alkoholfrei möglich...)

Frühstückskomponenten: Ofenfrische Brötchen und Croissants, Brot,

Honig/Marmelade, Obstsalat, Rührei mit knusprigem Speck ,

Aufschnitt-Auswahl (Käse & Wurst), Joghurt, geräucherter Premium-Lachs,

kleine Antipasti- Platte (z.B. Tomate-Mozzarella-Pesto, Melone/Serrano-Schinken o.Ä.)

Orangen-Nektar unbegrenzt enthalten | 1x Kaffee-Spezialität oder Kännchen Kaffee pro Person inklusive

**16,90 €** Bitte mit **Reservierung**, damit wir planen können...

*Brunch* \* 11:00 – 14:30 Uhr „Zu spät fürs Frühstück- zu früh fürs Mittagessen...?!“

Verbinden Sie doch einfach beides für einen entspannten Start in den Tag!

Knusprige Brötchen, ofenfrische Croissants, Spiegelei und Speck,

leckere Antipasti-Vorspeisen, mehrere Hauptgerichte zur Auswahl, köstliche Dessert-Kleinigkeiten

...Kaffee/ Tee und Orangensaft unbegrenzt enthalten | andere Getränke werden extra berechnet

25,50 € | Kinder: 5 – 12 Jahre: 1,50 € p. Lebensjahr/ unter 5 Jahren kostenfrei

Gerne mit **Reservierung**, damit wir besser planen können...

*\*Termine auf unserer Homepage oder einfach direkt vor Ort erfragen...*

*... gemütlich & genussvoll in den Sonntag starten ♥*

\*\*\*\*\*

**Montags ist Ruhetag: unser Restaurant hat leider geschlossen!**

Für Feierlichkeiten machen wir nach Absprache gerne eine Ausnahme- sprechen Sie uns einfach darauf an!