

*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.*

*Allergene – und Zusatzstoffe Speisekarte  
liegt bereit. Bitte sprechen Sie uns an.*

*Guten Appetit!*

## *Aperitifs*

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

## ***Suppen und Vorspeisen***

<i>Rinderbrühe mit Markklößchen oder Flädlesuppe<sup>A,C,I,J</sup></i>	€6,70
<i>Tomatencremesuppe<sup>8</sup> mit Basilikum - Öl</i>	€6,70
<i>Bunter Blattsalat<sup>J</sup></i>	€5,60
<i>Gemischter Salat<sup>J</sup></i>	€6,60
<i>Nizza – Salat<sup>J</sup> mit Thunfisch, Ei, Oliven, Peperoni und Zwiebeln</i>	€11,60
<i>Italienischer Salat<sup>J</sup> mit Schinken<sup>3,5,6</sup>, Käse<sup>G</sup>, Zwiebeln und Ei<sup>C</sup></i>	€10,60
<i>Gebackener Ziegenkäse<sup>G,A</sup> mit Salatbouquet und Gurken, Tomaten und Ei</i>	€11,90
<i>Gebratene Scampi<sup>B</sup> mit Chili und Knoblauch dazu Pizzabrötchen</i>	€11,90
<i>Pizzabrot mit Kräuter oder Tomatensauce</i>	€5,60

## ***Kindergерichte***

<i>Pommes frites Ketchup / Spätzle<sup>A,C</sup> mit Sauce / Pasta mit Tomatensauce</i>	€4,90
<i>Panierte<sup>A,C</sup> Schnitzel vom Schwein oder Puten mit Pommes</i>	€9,90
<i>Chicken Nuggets<sup>A,C</sup> mit Pommes und Ketchup</i>	€8,90

## ***Knackige, bunte Salate und Rustikales***

<i>Badischer Wurstsalat<sup>3,5,6</sup> mit Pizzabrötchen</i>	<i>€11,90</i>
<i>Straßburger Wurstsalat<sup>3,5,6</sup> mit Käse und Pizzabrötchen</i>	<i>€12,90</i>
<i>Putenmedaillons mit Kräuterbutter<sup>G</sup> an Salatbouquet<sup>J</sup></i>	<i>€17,90</i>
<i>Gebratene Edelfisch<sup>D</sup> mit Scampi<sup>B</sup> an Salatbouquet<sup>J</sup></i>	<i>€18,90</i>

## ***Pasta und Vegetarische Gerichte***

<i>Penne<sup>A</sup> Arrabiata<sup>8</sup></i> <i>Chilli, Knoblauch, Oliven<sup>2</sup>, und Parmesan</i>	<i>€11,50</i>
<i>Käsespätzle<sup>A,C,G</sup></i> <i>mit Röstzwiebel<sup>A</sup> und Blattsalat</i>	<i>€13,90</i>
<i>Serviettenknödel<sup>A,C</sup></i> <i>mit Steinpilz – Rahmsauce<sup>G</sup> und Marktgemüse</i>	<i>€15,60</i>
<i>Penne<sup>A</sup> mit frischen Waldpilze</i> <i>Cherrytomaten, Chilli, Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesan<sup>G</sup></i>	<i>€15,90</i>
<i>Ravioli mit Spinat - Ricotta - Füllung</i> <i>mit Tomatensauce, Rucola und Parmesan</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>Gnocchi Gorgonzola<sup>G</sup></i> <i>mit Rucola und Parmesan</i>	<i>€14,90</i>
<i>Linguine Carbonara</i> <i>mit Backenspeck, Eigelb und Parmesan<sup>A,C,G</sup></i>	<i>€14,90</i>
<i>Linguine<sup>A</sup> mit Scampi<sup>B</sup></i> <i>Cherrytomaten, Chilli, Knoblauch, Basilikum und Parmesan<sup>G</sup></i>	<i>€17,90</i>

## ***Fleischgerichte Klassiker und gut***

<i>Paniertes<sup>A,C</sup> Schnitzel vom Schwein</i> <i>mit Bratensauce<sup>6</sup> oder Rahmsauce und Pommes frites</i>	<b>€17,90</b>
<i>Rindfleisch - Spieß mit Braune<sup>6</sup> und Bearnaisesauce<sup>C,G</sup></i> <i>dazu Marktgemüse, Pommes frites</i>	<b>€18,90</b>
<i>Schnitzel<sup>A,C</sup> Cordon bleu von Schwein</i> <i>mit Champignonsauce<sup>G</sup> und Pommes frites</i>	<b>€19,90</b>
<i>Maispouardenbrust mit Kräuterrahmsauce<sup>G</sup></i> <i>dazu Gemüsebouquet und Kartoffelgnocchi</i>	<b>€19,90</b>
<i>Zart geschmorte Ochsenbäckchen</i> <i>dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle<sup>A,C</sup></i>	<b>€24,90</b>
<i>Zwiebelrostbraten<sup>A</sup> (240g Rohgewicht) aus der Hüfte geschnitten</i> <i>mit Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle<sup>A,C</sup></i>	<b>€26,90</b>
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak<sup>A</sup></i> <i>mit Steinpilz – Rahmsauce<sup>G</sup> dazu Marktgemüse und feine Nudeln</i>	<b>€27,90</b>
<i>Argentinisches Rumpsteak (240g Rohgewicht)</i> <i>mit Cognacpfeffersauce<sup>&amp;</sup> oder Kräuterbutter<sup>G</sup> dazu Gemüse und Pommes frites</i>	<b>€28,90</b>

## ***Fischgerichte***

<i>Norwegischer Lachs</i> <i>mit Safransauce<sup>G</sup> dazu feine Nudeln und Marktgemüse</i>	<b>€24,90</b>
<i>Zanderfilet auf der Haut gebraten</i> <i>mit Rieslingsauce<sup>G</sup>, Marktgemüse und Basmatireis</i>	<b>€22,90</b>
<i>Edelfisch – Teller</i> <i>(Zander, Lachs, Scampi, Muscheln)<sup>D,B</sup> dazu Gemüsebouquet und feine Nudeln</i>	<b>€25,60</b>

## ***Unsere Pizza***

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

## ***Zutaten Extra***

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

## ***Unsere Dessert***

<i>Espresso<sup>10,11</sup> – Vanille Eis<sup>G</sup></i>	<i>€5,50</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne<sup>G</sup></i>	<i>€6,50</i>
<i>Vanilleeis<sup>G</sup> mit heißen Himbeeren</i>	<i>€7,50</i>
<i>Tiramisu<sup>G,10,11</sup> mit Zitronensorbet und frische Früchte</i>	<i>€7,90</i>
<i>Creme brûlée<sup>G</sup> dazu Johannisbeersorbet und frische Früchte</i>	<i>€7,90</i>
<i>Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis<sup>G</sup> und frische Früchte</i>	<i>€7,90</i>

## ***Kaffeespezialitäten***

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

<i>Espresso<sup>10</sup></i>	<i>€2,90</i>
<i>Espresso Doppio<sup>10</sup></i>	<i>€4,90</i>
<i>Espresso<sup>10</sup> Macchiato<sup>G</sup></i>	<i>€3,60</i>
<i>Kaffee Crema<sup>10</sup></i>	<i>€3,50</i>
<i>Cappuccino<sup>G,10</sup></i>	<i>€4,20</i>
<i>Milchkaffee<sup>G,10</sup></i>	<i>€4,50</i>
<i>Latte Macchiato<sup>G,10</sup></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 / 5,90</i>
<i>Aqua Panna</i>	<i>0,25l / 0,75l</i>	<i>€3,00 / 5,90</i>
<i>Wasser Sprudel / Still</i>	<i>1,00l</i>	<i>€5,00</i>
<i>Coca – Cola<sup>1,10</sup></i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Coca – Cola Zero<sup>1,9,10,11</sup></i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Fanta<sup>1,4,10</sup></i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Sprite<sup>1,10</sup></i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Mezzo – Mix<sup>1,10</sup></i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</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>Johannisbeernektar<sup>1</sup></i>	<i>€3,50</i>	<i>€5,90</i>
<i>Johannisbeerschorle<sup>1</sup></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>
<i>Maracujasaft</i>	<i>€3,50</i>	<i>€5,90</i>
<i>Maracujaschorle</i>	<i>€3,00</i>	<i>€4,70</i>
<i>Rhabarbeschorle</i>	<i>€3,90</i>	



## ***Bier vom Fass***

<i>Krombacher Pils<sup>Al</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>€3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Krombacher Hefeweizenbier</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Radler<sup>Al</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>€3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Cola<sup>l,10</sup> – Bier<sup>Al</sup></i>	<i>0,3l</i>	<i>€3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Picon Biere “Amer Bier“ Elsässischer Aperitiv</i>	<i>0,3l</i>	<i>€4,90</i>

## ***Flaschenbier***

<i>Kristall Weizen</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Krombacher Weizen Dunkel</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Krombacher Weizen alkoholfrei</i>	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Krombacher alkoholfrei Pils<sup>Al</sup></i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>

## ***Weinkarte***

### ***Weißweine offen***

0,2l

*Grauburgunder trocken<sup>N</sup>*

€5,50

*Weingut Hiss, Kaiserstuhl*

*Grauburgunder trocken<sup>N</sup>*

€6,50

*Weingut Ellerman – Spiegel, Pfalz*

*Klingelberger Riesling trocken<sup>N</sup>*

€5,50

*Winzergenossenschaft Durbach, Ortenau*

*Weißburgunder trocken<sup>N</sup>*

€5,90

*Weingut Heitlinger, Kraichgau*

*Müller – Thurgau halbtrocken<sup>N</sup>*

€4,90

*Oberkircher Winzer, Ortenau*

### ***Rotweine offen***

*Spätburgunder trocken oder halbtrocken<sup>N</sup>*

€5,50

*Waldulmer Winzer e.G., Ortenau*

*Cuvee Simsalm bim trocken<sup>N</sup>,*

€6,50

*Cambernet Sauvignon., Regent, Saint Laurent*

*Weingut Ellerman – Spiegel, Pfalz*

*IL Mio Primitivo Puglia trocken<sup>N</sup>*

€6,50

*Apulien, Italien*

*Tempranillo de Castilla trocken<sup>N</sup>*

€5,50

*Bodegas Munoz, Castilla Spanien*

*Caringole Rouge*

€7,90

*Rotwein aus Frankreich (Languedoc)*

*Cuvée aus Carignan, Merlot, Syrah*

## **Rosé Weine offen**

0,2l

*Wein zu Berg Spb Wh QW trocken  
mit Aromen von hellen roten Beerenfrüchten*

€5,90

*Caringole Rosé 2020*

*Roséwein aus Südfrankreich, Cuvée aus Syrah und Grenache.*

€6,90

*Heynburg Cuveé Rosé QW trocken*

*Dieser besonderes fruchtige und frische Rosé verleiht dem  
Sommer einen mediterranen Touch.*

€7,50

## **Flaschenweine 0,75l**

### **Weißweine**

*Sauvignon Blanc trocken<sup>N</sup>,*

*Weingut Ellerman – Spiegel, PfalzSp*

*Expressive Aromen von Stachelbeere, Kiwi und Maracuja*

*Am Gaumen mineralisch und frisch mit langem Nachhall.*

€27,00

*Vaccaro Luna Grillo DOC*

€25,00

*Klumpp Blanc Gutswein*

*Frische Weissweincuvée aus Riesling, Müller - Thurgau*

€27,00

### **Rotweine**

*Hacienda López de Haro Crianza DOCa*

*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.*

€29,00

*Nero d' Avola / Merlot trocken<sup>N</sup>*

*Vini Vaccaro, Sizilien*

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

*Kräftig aber auch zugleich elegant und zugänglich.*

€29,00

*Caringole Rouge*

*Rotwein aus Frankreich (Languedoc)*

*Cuvée aus Carignan, Merlot, Syrah*

€29,00

## ***Spirituosen***

<i>Jack Daniel`s</i>	<i>4cl</i>	<i>€5,00</i>
<i>Ramazzotti</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>

## **Legende Zusatzstoffe und Allergene**

### **Zusatzstoffe:**

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) geschwefelt
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Süßungsmittel
- 9) Aspartam- Phenylalaninquelle
- 10) mit Phosphat
- 11) coffeinhaltig
- 12) chininhaltig

### **Allergene**

- A) A=Weizen, A1= Gerste
- B) Krebstiere
- C) Eier
- D) Fisch
- E) Erdnüsse
- F) Soja
- G) Milch
- H) Schalenfrüchte H1=Mandeln, H2 =Haselnuss, H3 =Walnüsse, H4 =  
=Pistazien
- I) Sellerie
- J) Senf
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid/ Sulfite
- M) Lupinen
- N) Weichtiere



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