

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

Suppen und Vorspeisen

<i>Rinderbrühe mit Markklößchen oder Flädlesuppe^{A,C,I,J}</i>	€6,70
<i>Tomatencremesuppe⁸ mit Basilikum - Öl</i>	€6,70
<i>Bunter Blattsalat^J</i>	€5,60
<i>Gemischter Salat^J</i>	€6,60
<i>Nizza – Salat^J mit Thunfisch, Ei, Oliven, Peperoni und Zwiebeln</i>	€11,60
<i>Italienischer Salat^J mit Schinken^{3,5,6}, Käse^G, Zwiebeln und Ei^C</i>	€10,60
<i>Gebackener Ziegenkäse^{G,A} mit Salatbouquet und Gurken, Tomaten und Ei</i>	€11,90
<i>Gebratene Scampi^B mit Chili und Knoblauch dazu Pizzabrötchen</i>	€11,90
<i>Pizzabrot mit Kräuter oder Tomatensauce</i>	€5,60

Kindgerichte

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

Knackige, bunte Salate und Rustikales

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

Pasta und Vegetarische Gerichte

<i>Penne^A Arrabiata⁸ Chilli, Knoblauch, Oliven², und Parmesan</i>	€11,50
<i>Käsespätzle^{A,C,G} mit Röstzwiebel^A und Blattsalat</i>	€13,90
<i>Serviettenknödel^{A,C} mit Steinpilz – Rahmsauce^G und Marktgemüse</i>	€15,60
<i>Penne^A mit frischen Waldpilze Cherrytomaten, Chilli, Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesan^G</i>	€15,90
<i>Ravioli mit Spinat - Ricotta - Füllung mit Tomatensauce, Rucola und Parmesan</i>	€15,90
<i>Gnocchi Gorgonzola^G mit Rucola und Parmesan</i>	€14,90
<i>Linguine Carbonara mit Backenspeck, Eigelb und Parmesan^{A,C,G}</i>	€14,90
<i>Linguine^A mit Scampi^B Cherrytomaten, Chilli, Knoblauch, Basilikum und Parmesan^G</i>	€17,90

Fleischgerichte Klassiker und gut

<i>Paniertes^{A,C} Schnitzel vom Schwein mit Bratensauce⁶ oder Rahmsauce und Pommes frites</i>	€17,90
<i>Rindfleisch - Spieß mit Braune⁶ und Bearnaisesauce^{C,G} dazu Marktgemüse, Pommes frites</i>	€18,90
<i>Schnitzel^{A,C} Cordon bleu von Schwein mit Champignonsauce^G und Pommes frites</i>	€19,90
<i>Maispoulardenbrust mit Kräuterrahmsauce^G dazu Gemüsebouquet und Kartoffelgnocchi</i>	€19,90
<i>Zart geschmorte Ochsenbäckchen dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle^{A,C}</i>	€24,90
<i>Zwiebelrostbraten^A (240g Rohgewicht) aus der Hüfte geschnitten mit Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle^{A,C}</i>	€26,90
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak^A mit Steinpilz – Rahmsauce^G dazu Marktgemüse und feine Nudeln</i>	€27,90
<i>Argentinisches Rumpsteak (240g Rohgewicht) mit Cognacpfeffersauce⁸ oder Kräuterbutter^G dazu Gemüse und Pommes frites</i>	€28,90

Fischgerichte

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

Unsere Pizza

<i>Pizza Margherita^{G,A} mit Tomatensauce und Käse^G</i>	€9,20
<i>Pizza Salami^{I,3,6,A} mit Tomatensauce und Käse^G</i>	€9,90
<i>Pizza Hawaii^A mit Tomatensauce, Käse^G, Schinken^{3,5,6} und Ananas</i>	€10,50
<i>Pizza Classic^A mit Tomatensauce, Käse^G, Salami^{I,3,6}, Schinken^{3,5,6} und Champignons</i>	€10,90
<i>Pizza Quattro Stagioni^A mit Tomatensauce, Käse^G, Salami^{I,3,6}, Schinken^{3,5,6}, Paprika und Artischocken⁶</i>	€11,50
<i>Pizza Quattro Formaggi^A mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Parmesan^G, Schafskäse^G und Gorgonzola^G</i>	€11,50
<i>Pizza Vegetarisch^A mit Tomaten, Käse^G, Spinat, Paprika, Artischocken⁶ und Champignon</i>	€11,50
<i>Pizza Thunfisch^A mit Tomatensauce, Käse^G, Thunfisch, Zwiebel, Spinat, Gorgonzola^G und Knoblauch</i>	€12,50
<i>Pizza Piccante^A mit Tomatensauce, Käse^G, scharfe Salami^{I,3,6}, Spinat, Gorgonzola^G und Knoblauch</i>	€12,90
<i>Pizza Parma^A mit Tomatensauce, Käse^G, Parmaschinken, Rucola und Parmesan^G Spalten</i>	€13,90
<i>Pizza Sarda mit Tomatensauce, Käse^G, Schinken^{3,5,6}, Schafskäse^G, 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^{10,11} – Vanille Eis^G</i>	€5,50
<i>Gemischtes Eis mit Sahne^G</i>	€6,50
<i>Vanilleeis^G mit heißen Himbeeren</i>	€7,50
<i>Tiramisu^{G,10,11} mit Zitronensorbet und frische Früchte</i>	€7,90
<i>Creme brûlée^G dazu Johannisbeersorbet und frische Früchte</i>	€7,90
<i>Schokotörtchen mit flüssigem Kern dazu Vanilleeis^G und frische Früchte</i>	€7,90

Kaffeespezialitäten

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

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

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^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Coca – Cola Zero^{1,9,10,11}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Fanta^{1,4,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Sprite^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Mezzo – Mix^{1,10}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>
<i>Ice Tea</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>

Im Glas

Klein 0,2l Groß 0,4l

<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>
<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^{A1}</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^{A1}</i>	<i>0,3l</i>	<i>€3,50</i>
	<i>0,5l</i>	<i>€4,90</i>
<i>Cola^{l,10} – Bier^{A1}</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^{A1}</i>	<i>0,33l</i>	<i>€3,90</i>

Weinkarte

<u>Weißweine offen</u>		0,2l
<i>Grauburgunder trocken^N Weingut Hiss, Kaiserstuhl</i>		€5,50
<i>Grauburgunder trocken^N Weingut Ellerman – Spiegel, Pfalz</i>		€6,50
<i>Klingelberger Riesling trocken^N Winzergenossenschaft Durbach, Ortenau</i>		€5,50
<i>Weißburgunder trocken^N Weingut Heitlinger, Kraichgau</i>		€5,90
<i>Müller – Thurgau halbtrocken^N Oberkircher Winzer, Ortenau</i>		€4,90
<u>Rotweine offen</u>		
<i>Spätburgunder trocken oder halbtrocken^N Waldulmer Winzer e.G., Ortenau</i>		€5,50
<i>Cuvee Simsalbim trocken^N, Cabernet Sauvignon., Regent, Saint Laurent Weingut Ellerman – Spiegel, Pfalz</i>		€6,50
<i>IL Mio Primitivo Puglia trocken^N Apulien, Italien</i>		€6,50
<i>Tempranillo de Castilla trocken^N Bodegas Munoz, Castilla Spanien</i>		€5,50
<i>Caringole Rouge Rotwein aus Frankreich (Languedoc) Cuvée aus Carignan, Merlot, Syrah</i>		€7,90

Rosé Weine offen

0,2l

Wein zu Berg Spb Wh QW trocken €5,90
mit Aromen von hellen roten Beerenfrüchten

Caringole Rosé 2020 €6,90
Roséwein aus Südfrankreich, Cuvée aus Syrah und Grenache.

Heynburg Cuveé Rosé QW trocken €7,50
Dieser besonderes fruchtige und frische Rosé verleiht dem Sommer einen mediterranen Touch.

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.

Vaccaro Luna Grillo DOC €25,00

Klumpp Blanc Gutswein €27,00
Frische Weissweincuvée aus Riesling, Müller - Thurgau

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>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
zur-linde-ettlingen.metro.rest*