

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>Champagne Flasche F. Vauterelle Viticulteur "Ferebriange"</i>	<i>0,75l €52,90</i>
<i>Sekt pur oder Prosecco^N</i>	<i>0,1l €4,50</i>
<i>Mumm Sekt Rosé trocken^N</i>	<i>0,1l €4,50</i>
<i>Sekt mit Holunder^N</i>	<i>0,1l €5,50</i>
<i>Prosecco oder Sekt Flaschen^N</i>	<i>0,75l €19,50</i>
<i>Martini Torino Floreal^N Alkohol Frei</i>	<i>0,2l €6,50</i>
<i>Crodino Orange und Sprudel</i>	<i>0,2l €6,50</i>
<i>Schweppes Lemon Fresch^N 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 Original Aperol, Prosecco und Sprudel</i>	<i>0,2l €6,90</i>
<i>Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Sprudel</i>	<i>0,2l €6,50</i>
<i>Lillet Berry Original Lillet Rosé, Schwepps Russian Wild Berry</i>	<i>0,2l €6,90</i>
<i>Schweppes White Peach Mumm Sekt, White Peach Schweppes, Süße Sprudel</i>	<i>0,2l €7,50</i>
<i>Ouzo Promegranat Schweppes Promegranat, Ouzo und Frische Minze</i>	<i>0,2l €7,50</i>
<i>Campariorange</i>	<i>0,2l €6,90</i>

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>	€11,90
<i>Italienischer Salat^J mit Schinken^{3,5,6}, Käse^G, Zwiebeln und Ei^C</i>	€11,60
<i>Gebackener Ziegenkäse^{G,A} mit Salatbouquet und Gurken, Tomaten und Ei</i>	€12,90
<i>Gebratene Scampi^B mit Chili und Knoblauch dazu Pizzabrötchen</i>	€11,90
<i>Pizzabrot mit Kräuter oder Tomatensauce</i>	€5,60

Kindergерichte

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

Pasta und Vegetarische Gerichte

<i>Penne^A Arrabiata⁸</i> <i>Chilli, Knoblauch, Oliven², und Parmesan</i>	<i>€13,50</i>
<i>Käsespätzle^{A,C,G}</i> <i>mit Röstzwiebel^A und Blattsalat</i>	<i>€14,90</i>
<i>Serviettenknödel^{A,C}</i> <i>mit frischen Pfifferling – Rahmsauce^G und Marktgemüse</i>	<i>€15,60</i>
<i>Penne^A Burrata^G</i> <i>Tomatensauce, Knoblauch, Basilikum, Rucola</i>	<i>€15,90</i>
<i>Penne mit frischen Pfifferlingen</i> <i>Cherrytomaten, Knoblauch, Basilikum, Rucola und Parmesan</i>	<i>€15,90</i>
<i>Ravioli mit Spinat - Ricotta- Füllung</i> <i>mit Tomaten – Salbei -Sauce dazu Rucola und Parmesan</i>	<i>€ 15,90</i>
<i>Gnocchi Gorgonzola^G</i> <i>mit Rucola und Parmesan</i>	<i>€14,90</i>
<i>Linguine^A mit Scampi^B</i> <i>Cherrytomaten, Chilli, Knoblauch, Basilikum und Parmesan^G</i>	<i>€17,90</i>

Fleischgerichte Klassiker und gut

<i>Paniertes^{A,C} Schnitzel vom Schwein</i> <i>mit Bratensauce⁶ oder Rahmsauce und Pommes frites</i>	<i>€17,90</i>
<i>Rindfleisch - Spieß mit Braune⁶ und Bearnaisesauce^{C,G}</i> <i>dazu Marktgemüse, Pommes frites</i>	<i>€19,90</i>
<i>Schnitzel^{A,C} Cordon bleu von Schwein</i> <i>mit Champignonsauce^G und Pommes frites</i>	<i>€19,90</i>
<i>Maispouardenbrust mit Kräuterrahmsauce^G</i> <i>dazu Gemüsebouquet und Kartoffelgnocchi</i>	<i>€19,90</i>
<i>Zart geschmorte Ochsenbäckchen</i> <i>dazu Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle^{A,C}</i>	<i>€25,90</i>
<i>Zwiebelrostbraten^A (240g Rohgewicht) aus der Hüfte geschnitten</i> <i>mit Gemüsebouquet und hausgemachte Spätzle^{A,C}</i>	<i>€26,90</i>
<i>Rosa gebratenes Kalbsrückensteak^A</i> <i>mit frischen Pfifferling – Rahmsauce^G dazu Marktgemüse und feine Nudeln</i>	<i>€28,90</i>
<i>Argentinisches Rumpsteak (240g Rohgewicht)</i> <i>mit Cognacpfeffersauce^{&} oder Kräuterbutter^G dazu Gemüse und Pommes frites</i>	<i>€29,90</i>

Fischgerichte

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

Unsere Pizza

<i>Pizza Margherita^{G,A}</i> <i>mit Tomatensauce und Käse^G</i>	€9,90
<i>Pizza Salami^{1,3,6,A}</i> <i>mit Tomatensauce und Käse^G</i>	€10,60
<i>Pizza Hawaii^A</i> <i>mit Tomatensauce, Käse^G, Schinken^{3,5,6} und Ananas</i>	€10,90
<i>Pizza Classic^A</i> <i>mit Tomatensauce, Käse^G, Salami^{1,3,6}, Schinken^{3,5,6} und Champignons</i>	€11,90
<i>Pizza Quattro Stagioni^A</i> <i>mit Tomatensauce, Käse^G, Salami^{1,3,6}, Schinken^{3,5,6}, Paprika und Artischocken⁶</i>	€11,90
<i>Pizza Quattro Formaggi^A</i> <i>mit Tomatensauce, Mozzarella^G, Parmesan^G, Schafskäse^G und Gorgonzola^G</i>	€11,90
<i>Pizza Vegetarisch^A</i> <i>mit Tomaten , Käse^G, Spinat, Paprika, Artischocken⁶ und Champignon</i>	€11,90
<i>Pizza Thunfisch^A</i> <i>mit Tomatensauce, Käse^G, Thunfisch, Zwiebel, Spinat, Gorgonzola^G und Knoblauch</i>	€12,90
<i>Pizza Piccante^A</i> <i>mit Tomatensauce, Käse^G, scharfe Salami^{1,3,6}, Spinat, Gorgonzola^G und Knoblauch</i>	€12,90
<i>Pizza Parma^A</i> <i>mit Tomatensauce, Käse^G, Parmaschinken, Rucola und Parmesan^G Spalten</i>	€13,90
<i>Pizza Sarda</i> <i>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>	<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,10,11} mit Zitronensorbet und frische Früchte</i>	<i>€7,90</i>
<i>Crème brûlée^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>Kakao oder Weißeschokolade</i>	<i>€4,90</i>
<i>Tee (verschiedene Sorten)</i>	<i>€2,90</i>

Alkoholfreie Getränke in Flaschen

<i>S.Pellegrino</i>	0,25l / 0,75l	€3,00 / 5,90
<i>Aqua Panna</i>	0,25l / 0,75l	€3,00 / 5,90
<i>Wasser Sprudel / Still</i>	1,00l	€5,00
<i>Coca – Cola^{1,10} oder Cola Zero^{1,9,10,11}</i>	0,33l	€3,90
<i>Orangina</i>	0,33l	€3,90
<i>Fanta^{1,4,10}</i>	0,33l	€3,90
<i>Sprite^{1,10}</i>	0,33l	€3,90
<i>Mezzo – Mix^{1,10}</i>	0,33l	€3,90
<i>Ice Tea</i>	0,33l	€3,90

Im Glas

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

Bier vom Fass

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

Weinkarte

Weißweine offen

0,2l

*Grauburgunder trocken^N
oder Oberkirscher Winzer*

€5,90

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

€6,90

*Klingelberger Riesling trocken^N
Winzer-genossenschaft Durbach, Ortenau*

€5,90

*Weißburgunder trocken^N
Weingut Heitlinger, Kraichgau*

€6,50

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

€5,50

*Alkohlfrei Weißwein von “Andreas Männle“
Blanc de Blanc*

€7,90

Rotweine offen

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

€5,90

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

€6,90

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

€6,90

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

€5,90

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

€7,90

Rosé Weine offen

0,2l

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

€6,50

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.

Alkoholferi Weißwein von “Andreas Männle

€27,00

Blanc de Blanc

Klumpp Blanc Gutswein

€27,00

Frische Weissweincuvée aus Riesling, Müller - Thurgau

Rotweine

El Guardian Rioja

€29,00

Crianza Vino Tino Espana

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>€5,50</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*