

Voorgerechten

*Huisgemaakte bouillon
met inzet
6,90 €*

*Crèmesoep met wilde knoflook
6,50 €*



In aspergetijd

*Asperge Crème Soep
7,50 €*

*Salade van rucola en asperges
met aardbeien en kalkoenreepjes
15,90 €*

*Asperges met rauwe ham
en gekookte aardappelen
18,90 €*

*Asperges met een kleine schnitzel
en gekookte aardappelen
20,90 €*

Onze klassiekers



*Varkensschnitzel met champignons,
Gebakken aardappelen en salade
16,90 €*

*Gekookt gekookt rundvlees in mierikswortelsaus
met gekookte aardappelen en een bietensalade
21,50 €*

*Runderrollade met groenten
en gekookte aardappelen
20,90 €*

Hotel Gasthof
Zu den Linden

TRADITION TRIFFT GEGENWART

57399 Oberhundem
Telefon 02723 72625
info@gasthof-zu-den-linden.de



*Varkenswangetjes in uien-witte wijnsaus
met gekookte aardappelen en bloemkoolroosjes*

23,90 €

*Gebakken rumpsteak
met rozemarijn polenta en een groene salade*

28,90 €

*Regenboogforel "Müllerin" met gesmolten boter,
Peterselie aardappelen en een groene salade*

20,90 €

Vegetarische gerechten



(ook veganistisch op aanvraag)

*Asperges met gesmolten boter
en gekookte aardappelen*

14,90 €

*Lintnoedels met koningsoesterzwammen in truffelsaus
en een groene salade*

17,90 €

*Risotto met wilde knoflook
en een groene salade met honing mosterd vinaigrette*

14,50 €



Desserts

*Gaby's amandelscake
met een toefje slagroom*

3,50 €

Vanilleroomijs met verse aardbeien

7,50 €

toetje van de dag

5,50 €

