

Hotel „Zur Linde“

en Klodde



**heißt Sie herzlich
willkommen!**

*Enn däm schiene Musselland
läed manch Wirtschaft wohlbekannt,
doch frähs de mech, su soon ech nur änd:
su schien be de „Linde“ es sos känd!*

Wir wollen Sie verwöhnen und von den
Spezialitäten der Mosel überzeugen.

Sonne und Schiefer geben der Rebe
die Kraft unseres Weines!

- Schluck für Schluck -

Tanken Sie mit Klottener Weinen
die Lebenskraft der Erde.



Goore Hunga!

Ihre Müntnicks

Klodda un Musselländische Jerichte



Wäinjenuß mol annas

ein Glas halbtrockenen Wein
mit Wingertspirsichlikör verfeinert 0,1 l 3,00

ze eescht en Sopp:

Weinsuppe

mit Lauch, Sellerie,
Möhren und Sahne verfeinert 4,90

Tresterfleisch

Rindfleisch eingelegt in Trester und
trockenem Riesling in klarer Brühe
mit Brot 8,80

Ous dä goore, aale Zäit:

Kartoffeltaschen „Eifler Art“

mit Frischkäse und Kräutern gefüllt,
umlegt mit Salaten 9,40

Debbekoche

traditionelles Kartoffelgericht
mit Speckwürfeln gespickt dazu
Apfelmus 9,40

Sauerbraten „musselländische Oart“

in Rosinensauce, Eierspätzle
und einem Salat vom Buffet 12,80 (9,30)

Winzerbraten mit Rieslingsauce

gefüllt mit Brät und Käse
mit Pommes frites und einem Salat vom Buffet 11,80

... un wat Seeßes jäht imma noch:

Hausbecher „Zur Linde“

nach altem Hausrezept eingelegte Früchte in Rum,
Walnusseis und Sahne 6,60

*Dat Klodda Nationaljericht
dat es dä Debbekooche,
et schmackt näist besser of da Wel,
dou mos en mol versooche.*

*Dou kanns mir bränge Kaviar
un alle Sotte Kooche,
ech loose jer alles stoh,
fir än Steck Debbekooche.*

*Wär ech dä Bundespräsident
et kām e näi Jesetz,
ech feht ee fir alle
ä Debbekoochefest!*

*Doch dat es alles Spannere
ech kumme nou zum Schluf
dä Debbekooche es un bläif
Fir Klodda en Jenuß!*

Aus Omas Suppentopf



Lost of en Sopp?

Süß-saure Tomatensuppe
mit kleinem Sahnehäubchen 4,90

Goulaschsuppe
mit Kartoffel- und Möhrenstückchen 4,90

Feine Zwiebelsuppe
mit Croutons und Käse überbacken 4,90

Eifler Leberknödelsuppe
mit zwei Knödeln 4,90

Früher gab es klare
Brühen mit Markklößchen
und Suppengrün nur
Sonntags und an
Feiertagen.
An Arbeitstagen kochte
man einfacher, z.B.
Eintöpfe. So war auch der
Klodka Linseneintopf ein
typisches Gericht, das man
in sog. Parmittje
(Henkelmann) mit in den
Weinberg zur Arbeit
nahm.

Futter für Fitte

Salatteller „Coraidelstein“
Salatvariation mit Tomaten, Gurken
und gebratenen Putenstreifen mit Sauerrahm 9,40

Kraftfutter für Aktive: „Käsespätzle“
mit einem Salat vom Buffet 8,70 (6,60)

Fitnesssteller
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter
verschiedenen Salaten und Körnerbrot 10,90

*Ei Tresje, vea Parmittja noch
trä's dou däm Vadder dor,
zom Fohlberg un no Jinkere
un on de Louteler Boa.*

In den markierten Speisen sind folgende Zusatzstoffe enthalten:

- | | | |
|-----------------------------|----------------------------|-----------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 2. mit Konservierungsstoff | 3. mit Antioxidationsmittel |
| 4. mit Geschmacksverstärker | 5. koffeinhaltig | 6. chininhaltig |
| 7. mit Milcheiweiß | 8. mit Phosphat | |

Liebe Gäste,
auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind, möchten wir jederzeit ein guter Gastgeber sein. Daher erhalten sie sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten in einem extra Ordner am Salatbuffet. Fragen Sie unsere Mitarbeiter im Service.

Aus dem Stall



Schweineschnitzel

mit Pommes frites und einem Salatteller
vom Buffet 10,80 (8,20)



*Gerichte vom Schwein
lassen sich sehr gut
mit einem leichten
Riesling Halbtrock
abrunden.*

Jägerschnitzel mit Champignonsauce

Pommes frites und einem Salatteller
vom Buffet 11,80 (9,20)

Zigeunerschnitzel mit Paprikasauce

Pommes frites und einem Salatteller
vom Buffet 11,80 (9,20)

Zwei Bratwürste

mit Pommes frites und einem Salatteller
vom Buffet ⁽⁸⁾ 9,90 (7,50)

Wellfleisch

mit Kartoffelpüree und
Sauerkraut ^(2,3) 9,90 (7,50)

Hausgemachtes Goulasch

mit Eierspätzle und einem Salatteller
vom Buffet 11,80 (9,20)

Hähnchen „Cordon Bleu“

Hähnchenbrustfilet gefüllt
mit Putenschinken und Käse,
Pommes frites und einem Salatteller
vom Buffet 12,50 (9,50)



*Zu Geflügelgerichten genießt
man am besten einen
feinfruchtigen, trockenen
Weißer Burgunder.*

traditionelles Gericht zum Nachkochen:

An den Festtagen zur Kirmes gab es den traditionellen Kirmesbraten.

Da kamen die Verwandten von weither und es wurde üppig gegessen und getrunken. Eine besondere Art von Braten ist der in Brotteig eingebackene Schinken. Er stand all die Tage auf dem Tisch und jeder, der Hunger hatte, bediente sich, ganz gleich zu welcher Tageszeit.

Ein gut gepökelter, gewässerter und vorgekochter Schinken wird in Roggenteig eingeschlagen und im Ofen knusprig gebraten. Schmeckt warm zu Sauerkraut oder kalt mit Salat.

() Kleine Portion



Dieses Symbol weist auf die zu den Speisen passenden offenen Weine

Tatort Grill



Schweinerückensteak „Genfer Art“

Schweinerückensteak mit Schinken und Käse überbacken, Pommes frites und einem Salatteller vom Buffet

12,80

Schweinerückensteak „Hawaii“

Schweinerückensteak mit Ananas und Käse überbacken, Pommes frites und einem Salatteller vom Buffet

12,80

Rumpsteak „Haushofmeister – Art“

mit Kräuterbutter, Champignons, Kroketten und einem Salatteller vom Buffet

18,90

„Schweizer Herrensteak“

ein pikantes Rumpsteak mit würzigem Gorgonzola (Edelpilzkäse) überbacken, Kroketten und einem Salatteller vom Buffet

18,90

Pfeffersteak „Madagaskar“

Rumpsteak mit Pfefferrahmsauce, ganzen Pfefferkörnern, Kroketten und einem Salatteller vom Buffet

18,90



Eine aromatische, vom Terrain geprägte Riesling Spätlese Halbtrocken verfeinert jedes Grillgericht.



Zum kräftig, würzigem Rumpsteak trinkt unser Winzer am liebsten einen gehaltvollen trockenen Dornfelder Rotwein.

" Rumpsteak "

schmeckt besonders aromatisch; ein Stück aus dem vorderen Rippenstück mit glattem Fettkern.
Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak "medium-rose " serviert.

Rare: nur kurz gebraten
Medium: saftig und im Kern noch rosa
Well done: durch bis zum Kern gegrillt

*On da Mussel es ma lustig
On da Mussel es ma fruh
On da Mussel es ma duuschesch
On da Mussel es ma su*

*On da Mussel wiest da Wäin
On da Mussel schäint de Sunn
On da Mussel well ech säin
jere Dag un jere Stunn*

Angel Dir was...



Geräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich,
Toast und Butter 0,1 8,40



Forelle „Müllerin“
mit zerlassener Butter, Petersilienkartoffeln
und einem Salatteller vom Buffet 13,20

Schollenfilet gebacken
mit Petersilienkartoffeln, Remouladensauce
und einem Salatteller vom Buffet 10,90

Kabeljaufilet „Toskana“
mit Petersilienkartoffeln,
zerlassener Butter und
einem Salatteller vom Buffet 10,90

*Zum Fisch
empfehlen wir eine
Riesling Spätlese Trocken.
"So schwimmt
der Fisch am besten!"*

*Un jeste alt und älter,
dä zäischdet dech dohin,
bo dou däi platt jeliert,
bo dou zur Schul jingst hin.*

Für unsere kleinen Schlemmer

Pinocchio
wünscht sich eine Bratwurst mit
Pommes frites 0,1 550 Cent

Alice
isst am liebsten eine Bockwurst
mit Pommes frites 0,1 550 Cent

Krümelmonster
du bestellst einen Teller und
mopst bei deinen Eltern 0 Cent

Wickie
erobert sich leckere Fischstäbchen mit
Salzkartoffeln und Mayonnaise 620 Cent

Mickey
freut sich auf ein kleines Schnitzel
"Wiener Art" mit Pommes frites 650 Cent



*Für unsere kleinen Gäste
empfehlen wir unseren
Kinderwein -
fein fruchtiger Traubensaft*

endlech Kirmes

*Jeres Johr, wenn endlech Kirmes,
rannte mir zom Bachkopp hin,
Räitschul, Drähbrät, un firen Grosche
jowet do en Hauptjewinn.*

*Voller Virwetz, voller Bang,
stande mir firem Kirmesstand;
fired Wundertittje weren lange,
dä warm Grosche en dä Hand.*

Kleine Köstlichkeiten und herzhafte Schnittcher



2 Bockwürste mit Kartoffelsalat ⁽⁷⁾ 8,50

2 Bratwürste mit Kartoffelsalat ⁽⁸⁾ 9,50

3 Rühreier mit Schinken ^(2,3) 5,50

Toast Hawaii ^(2,3) 8,70

Käseschnittche ⁽¹⁾ 7,00

Schinkenschnittche, roh ^(2,3) 7,50

Schinkenschnittche, gekocht ^(2,3) 7,50

Strammer Max

mit zwei Eiern ^(2,3) 8,70

Russische Eier

reich garniert ^(2,3) 7,70

Hausmacher-Teller ^(2,3) 8,90

Weil die Weingärten häufig weit von zu Hause entfernt liegen, ist es nötig und praktisch, die Mahlzeiten mit in den Wingert zu nehmen. Mittags gibt es Eintöpfe aus dem Henkelmann, zum zweiten Frühstück und zur Vesper aber gibt es Schnittcher, in manchen Gegenden auch Schmeers genannt.

Schnittcher schmäcke imma!

Beilagen

| | |
|----------------|------|
| Salzkartoffeln | 3,00 |
| Pommes frites | 3,00 |
| Kroketten | 3,00 |
| Kartoffelpüree | 3,00 |
| Eierspätzle | 3,00 |
| Kartoffelsalat | 3,00 |

| | |
|-------------------|------|
| Salat vom Buffet | 4,00 |
| Erbsen und Möhren | 3,00 |
| Rotkohl | 3,00 |
| Sauerkraut | 3,00 |
| Apfelmus | 3,00 |