

**Lindenfels  
Cafe Bar  
Restaurant**

# Menu

<b>Montag bis Samstag</b>	<b>18-24 h</b>
Menu	12-23 h

<b>Sonntag</b>	<b>12-22 h</b>
Menu	12-21 h

## Werte Gäste,

sämtliche Zusatz- und Inhaltsstoffe haben wir auf einer gesonderten Karte gelistet, die wir für Sie zur Einsicht bereithalten.

## Little Things

Baguette ✂	
Kleiner Brotkorb .....	0,90
Großer Brotkorb .....	1,60
Tomaten-Thymian-Butter .....	2,60
Auberginenmus ✂.....	2,60
Gegrilltes Gemüse ✂.....	2,60
Kalamata-Oliven ✂.....	2,60
Salsa ✂.....	2,80
Rotweinschalotten ✂.....	2,60
Pfirsich-Chili-Chutney ✂.....	2,60
Guacamole ✂.....	2,60
Semigetrocknete Tomaten ✂.....	2,60
Gebratene Hähnchenbruststreifen .....	2,60
Entenrillette .....	2,60
Chorizo .....	3,40
Eingelegter Schafskäse .....	3,40
Pikante Hackbällchen in fruchtiger Currysoße	3,40
Hausgebeizter Lachs .....	3,40
Zwei Garnelen in Knoblauch-Kräuter-Marinade	3,40

## Dessert & Cake

Crème brûlée .....	5,80
vom Schwarztee mit Fruchtmus	
Kugel Eis .....	1,80
Schoko, Vanille, Himbeersorbet ✂	
Kuchen .....	2,80
nach Angebot, in der Auslage	
Portion Sahne .....	0,60

✂ .... auf Wunsch vegan

# Menu

Minestrone „Lindenfels“ ✂..... 5,20  
mit Parmesanchip und frischen Kräutern

Salat ✂..... 3,80  
mit Joghurt-Dill-Dressing oder Vinaigrette

Frische Tagliolini  
Aglio, Olio e Peperoncino ..... 8,60  
mit gebratenen Black Tiger Garnelen ..... 13,60

Burger „Lindenfels“ – Rindfleisch ..... 7,30  
Bacon, Salat, Tomate, Gurke, Rotweinschalotten, Salsa  
als Cheeseburger ..... 7,80

Burger „Plagwitz“ – gebackener Schafskäse ..... 7,80  
Salat, gegrilltes Gemüse, Pfirsich-Chili-Chutney  
als veganer Burger ✂..... 7,80

Le Steak frites ..... 16,50  
250 g Entrecote mit Tomaten-Thymianbutter, Pommes,  
Dijon-Senf

Wiener Schnitzel ..... 16,50  
vom Kalb mit lauwarmem Kartoffel-Radieschen-Salat

Steakhouse-Fries ✂..... 3,20  
mit hausgemachtem Ketchup und Mayonaise

Kartoffelecken ✂..... 4,20  
mit Sour Cream

Lauwarmer Kartoffel-Radieschen-Salat ✂..... 4,20

Sächsische Käseauswahl ..... 10,90  
mit frischem Obst, Hagebuttensenf und Baguette

✂ .... auf Wunsch vegan

# Saisonal Menu

## January, February

Dreierlei Wintersalate ✂ .....	6,20
Rotkraut, Weißkraut, Möhre mit kross gebratenem Steinofenbrot	
mit Entenrilette .....	8,50
Asiatischer Wirsing Eintopf ✂.....	5,80
mit Kokosmilch, Zitronengras und Chili	
mit gebratenen Rinderstreifen und Sesam .....	7,80
Austernpilze .....	8,60
mit Pappardelle und Kirschtomaten	
mit luftgetrocknetem Schinken .....	10,80
Ochsenbäckchen .....	13,80
mit Butter-Kartoffel-Stampf	
Fish and Chips .....	11,20
gebackener Kabeljau, Steakhouse-Fries, hausgemachte Remoulade und englischer Malzessig	
Vegane Wirsingroulade ✂ .....	12,40
gefüllt mit Couscous, getrockneten Tomaten, Mandeln dazu Salzkartoffeln	
Mousse au Chocolat .....	6,20
serviert mit Kirschsauce	

✂ .... auf Wunsch vegan

# Drinks

## Coffee & Co

Espresso .....	1,80
Espresso doppio .....	2,60
Espresso macchiato .....	2,30
Cappuccino .....	2,60
Latte Macchiato .....	3,20
Latte Macchiato doppio .....	4,00
Kaffee .....	2,20
Kaffee, groß .....	3,20
Milchkaffee .....	3,20
Im Nu Getreide-Milchkaffe .....	3,20
Tee .....	2,60
Hagebutte mit Hibiskus, Früchte natur, Kamille, Fenchel, Kräuter, Pfefferminze, Rooibos Vanilla, Green Tea Leaf, Darjeeling, Earl Grey	
Spicy Black Chai Latte .....	3,20
Rosmarin-Ingwer-Limette aufgegossen .....	3,80
mit Ingwer Sirup	
Frisch gepresste Zitrone aufgegossen .....	3,20
Frische Pfefferminze aufgegossen .....	3,20
Heiße italienische Schokolade, klein .....	2,20
Heiße italienische Schokolade, groß .....	3,20
Glas Milch .....	2,20
heiß oder kalt	
Aufpreis .....	0,30
Hafermilch, Schlagsahne	

## Fruity, Juicy & Poppy

Ginger Ale mit frischer Minze .....	0,4	3,50
Beerenmilchshake .....	0,2	4,30
Heißer Birnensaft mit Ingwer .....	0,2	3,80
Heißer Pflaumensaft mit Zimt .....	0,2	3,40

Soft / Nektar / Schorle	0,2 / 0,4	2,20 / 3,40
Bauer		
Rhabarber, Johannisbeer, Banane, Mango, Orange, Birne, Sauerkirsch naturrüb, Apfel naturrüb, Pflaume		

Pepsi Cola .....	0,33	2,80
Pepsi Cola light .....	0,33	2,80
Fritz Orangenlimonade .....	0,33	2,80
Club Mate .....	0,33	2,80
Lipz Schorle .....	0,33	2,80
Rhabarber, Schwarze Johannisbeere		
Ginger Ale .....	0,2	2,20
Tonic .....	0,2	2,20
Thomas Henry Spicy Ginger .....	0,2	2,80

Wasser .....	0,2 / 0,4 / 0,75	1,80 / 2,90 / 4,90
Bad Liebenwerda classic, naturell		

# Beer

## Draft

Budweiser .....	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90
König Pilsener .....	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90
Quartiermeister Bio-Bier .....	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90
Radler .....	0,3 / 0,5	2,50 / 3,90

## Bottle

Hirschlein Zwickelbier .....	0,33	2,80
Augustiner Helles .....	0,5	3,90
Budweiser dark Lager .....	0,33	2,80
Berliner Weisse .....	0,33	2,80
Himbeere, Waldmeister		

Benediktiner Weizen, hell .....	0,5	3,90
Benediktiner Weizen, dunkel .....	0,5	3,90

Benediktiner Weizen, alkoholfrei .....	0,5	3,90
König Pilsener, alkoholfrei .....	0,33	2,80

# Wine

## White

Hauswein,  
La Grange Classique 0,2 / 0,75 3,90 / 13,00  
Chardonnay & Sauvignon Blanc IGP  
Languedoc

Weingut Thürkind 0,2 / 0,75 6,50 / 21,50  
Gröster Steinberg  
Müller Thurgau QbA  
Saale-Unstrut

Villa Hochdoerffer, Letten 0,2 / 0,75 5,80 / 19,00  
Sauvignon Blanc  
Pfalz

Domaine Horgelus Blanc 0,2 / 0,75 5,20 / 17,00  
Cotes De Gascogne  
Colombard & Sauvignon  
Südfrankreich

Hugel & Fils, Hugel 0,2 / 0,75 7,20 / 24,00  
Pinot Blanc A.O.C.  
Elsass

Weinschorle 0,2 3,50  
vom Hauswein

## Rosé

Weingut Hammel & Cie  
Sophie Helene Rosécuveé 0,2 / 0,75 4,80 / 16,00  
Dornfelder & Cabernet Sauvignon QbA  
Pfalz

# Wine

## Red

Hauswein,  
La Grange Classique 0,2 / 0,75 3,90 / 13,00  
Syrah & Mourvedre  
Languedoc

Bodegas Casa Primicia,  
Joven Tinto 0,2 / 0,75 5,80 / 19,00  
Tempranillo & Mazuelo  
Rioja

Corte dei Mori 0,2 / 0,75 4,80 / 16,00  
Nero d'Avola  
Sizilien

La Grange, Clos Prat Bibal 0,2 / 0,75 5,20 / 17,00  
Terroir  
Grenache, Syrah & Mourvedre  
Languedoc

Fortant de France,  
Vin de Pays d'Oc 0,2 / 0,75 6,50 / 21,50  
Terroir des Collines  
Malbec,  
Languedoc

Villa Hochdoerffer 0,2 4,50  
Blauer Portugieser  
Pfalz

Weinschorle 0,2 3,50  
vom Hauswein

## Cyder & Cidre

Aspall Cyder .....	0,33	3,90
Cidre Loire herb .....	0,2	3,40

## Sparkling

### Sekt

Bernard Massard .....	0,75	19,00
Blanc de Blancs		
Bernard Massard, Piccolo .....	0,2	5,90
Gold Royal		

### Prosecco

Terra Serena Treviso .....	0,75	19,00
Terra Serena Treviso, Piccolo .....	0,2	4,90

### Champagner

Moët & Chandon, Piccolo .....	0,2	24,50
Brut Imperial		

## Aperitive & Vermouth

Aperol Sprizz .....		5,00
Campari Soda .....		4,50
Lillet .....	10cl	5,00
Pernod .....	5cl	4,50

## **Port & Sherry**

5cl

Sandeman Port .....	3,50
Sandeman Sherry .....	3,50

## **Liquor**

4cl

Drambuie .....	4,90
D.O.M Bénédicte .....	4,50
Becherovka .....	3,50
KR/23 .....	4,50
Ginger Cat .....	4,50
Galliano .....	3,50
Leipziger Kräuter Wilhelm.....	3,50

## **Grappa, Brand & Korn**

4cl

Grappa di Nonino Chardonnay Barriques .....	6,00
Nelches Birne .....	4,50
Klosterkorn 1998 .....	6,50
Arquebuse .....	4,80

## **Brandy**

4cl

Cardenal Mendoza .....	7,50
------------------------	------

## Vodka

4cl

Partisan .....	4,00
Moskovskaya .....	4,50
Grasovka .....	4,50

## Gin

4cl

Gordon's Dry Gin .....	4,00
Bombay Sapphire .....	4,50
Long Horn .....	4,50
Hendrick's .....	7,00
Monkey 47 .....	9,50

## Rum

4cl

CUATE 4 Y .....	4,00
Havana Club 3 Y .....	3,50
Matusalem 15 Y .....	6,50

## Whisky

4cl

Aberlour 10 Y .....	8,20
The Glenlivet 12 Y .....	6,20
Glenfiddich 12 Y .....	7,20
Royal Lochnagar 12 Y .....	6,80
Glenmorangie .....	7,80
Jameson .....	4,80
Maker's Mark .....	6,50

## Longdrinks & Cocktails

### Gin Tonic

Gin, Tonic, Zitrone

mit Thomas Henry Tonic + 1,00

Gordon's ..... 5,50

Bombay Sapphire ..... 6,20

Long Horn ..... 6,20

Hendrick's ..... 8,70

Monkey 47 ..... 11,20

Polnische Hochzeit ..... 5,80

Grasovka, Apfelsaft, Limette

Moscow Mule ..... 5,80

Partisan, Ginger Ale, Gurke, Limette

mit Thomas Henry Spicy Ginger + 1,00

Aperol Schumann's ..... 6,80

Aperol, Orangensaft, Limettensaft, Zitrone

Cuba Libre ..... 6,20

Havana Club, Cola, Limette

Gimlet ..... 6,80

Bombay Sapphire, Rose's Lime Juice

Mojito ..... 7,80

Havana Club, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Sodawasser

