

**Lindenfels
Cafe Bar
Restaurant**

Menu

Montag bis Freitag	12-24 h
Mittagstisch	12-14 h
Little Things	12-23 h
Menu	18-23 h
Samstag	12-24 h
Menu & Little Things	12-23 h
Sonntag	12-22 h
Menu & Little Things	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
Kimchi, fermentierter Kohl ✂.....	2,80
Rotweinschalotten ✂.....	2,60
Pfirsich-Chili-Chutney ✂.....	2,60
Guacamole ✂.....	2,60
Semigetrocknete Tomaten ✂.....	2,60
Gebratene Hähnchenbruststreifen	2,60
Chorizo	3,40
Eingelegter Schafskäse	3,40
Pecorino-Auswahl	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 Parmesankeks und frischen Kräutern

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

Frische Tagliolini

Agljo, Olio e Peperoncino 8,60
mit gebratenen Black Tiger Garnelen 13,60

Burger „Lindenfels“ – Rindfleisch 7,30
Bacon, Salat, Tomate, Gurke, Rotweinschalotten, Hausdressing
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

Fall time

Kartoffel-Meerrettich-Suppe  5,20
mit geräucherter Makrele 7,80

Lauwarmer Zwiebelkuchen 6,20
mit einem kleinen Salat serviert

Graupenrisotto  7,80
mit Schmorgurken-Krabben-Topping 9,80

Osso bucco 13,50
Geschmorte Kalbshaxenscheiben mit Cremolata und
Olivenpolenta

Miesmuscheln 13,50
nach belgischer Art serviert,
500 g Muscheln mit Wurzelgemüse in Weißweinsud und
Steakhouse-Fries
Solange unser Vorrat reicht

Gebackener Ziegenkäse 10,60
mit Ruccola, Kirschtomaten und Knoblauchdressing

Tarte Tatin 6,80
Französischer Apfelkuchen mit Mandeln, Rosmarin und
Vanilleeis
Zubereitung ca. 20 min

Federweißer  3,50
Winzerkeller Breisbach, Baden
Solange unser Vorrat reicht

 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
Sojamilch, 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

Saft / Nektar / Schorle	0,2 / 0,4	2,20 / 3,40
Bauer		
Rhabarber, Johannisbeer, Banane, Mango, Orange,		
Birne, Sauerkirsch naturtrüb, Apfel naturtrüb,		
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 Edelstoff	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 0,75 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
Grey Goose	7,00

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

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 Beer + 1,00

Aperol Schuman's 6,80

Aperol, Orangensaft, Limettensaft, Zitrone

Cuba Libre 6,20

Havana Club, Cola, Limette

Gimlet 6,80

Bombay Sapphire, Limettensaft

Mojito 7,80

Havana Club, Limettensaft, Rohrzucker, Minze, Sodawasser

