

Aperitif

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Wintercocktail Bratapfel

Hausgemachter Apfelerwein
mit einem Hauch Mandellikör

0,2l 8,50 €

Wellings EIS

ein Demi Crémant nach Champagnerart
auf Eis mit Limette & Minze serviert

0,2l 8,50 €

RosenTraum

hergestellt aus alten Apfelsorten
mit einem Hauch Rosen und Himbeeren – ohne Alkohol

0,2l 6,80 €

Wellings Crémant, brut

„Unser Bester“

Traditionelle Flaschengärung

0,2l 8,50 €

Louis Roederer – Brut Premier

Champagner

0,1l 9,80 €



Weinempfehlung

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

'12er Fendant de Sierre

Weißwein – Schweiz – trocken

Chasselas, Gutedel - Appellation Valais Contrôlée

Ein Wein mit saftiger Fruchtfülle, komplex mit Schmelz und Charakter!

0,2 l 8,50 €

0,75 l 29,50 €

'13er Weißburgunder & Chardonnay

Weißwein – Rheinpfalz – trocken – Burgundercuvée – Qualitätswein

Erzeugerabfüllung Weingut Hensel

Ein sommerliches Burgundercuvée mit zarter Frucht und feiner Säure!

0,2 l 6,80 €

0,75 l 23,50 €

'13er Wellings Rotling

Roséwein – Franken – halbtrocken/fruchtig – Rotling – Qualitätswein

Erzeugerabfüllung Weingut zur Schwane, Volkach

Ein halbtrockener Roséwein mit viel Frucht und samtigem Körper!

0,2 l 6,80 €

0,75 l 23,50 €

'12er Dôle de Sierre

Rotweincuvée – Schweiz – trocken

Pinot Noir & Gamay – Appellation Valais Contrôlée – Familie Bernard Rouvinez

Ein Wein mit viel Frucht und langem, seidigem Abgang!

0,2 l 9,50 €

0,75 l 36,00 €

'12er ZB – Zweigelt Blaufränkisch

Rotwein – Österreich – trocken und fruchtbetont

Zweigelt & Blaufränkisch – Qualitätswein – Weingut Gesellmann

Ein runder, intensiver und sehr harmonischer Rotwein aus Österreich!

0,2 l 7,50 €

0,75 l 26,00 €

'12er Cabernet Sauvignon „S“

Rotwein – Rheinhessen – trocken, geschmeidig & rund

Cabernet Sauvignon – Qualitätswein – Weingut Spiess, Bechtheim

Ein trockener und geschmeidiger Rotwein aus Rheinhessen!

0,2 l 7,50 €

0,75 l 26,00 €



Grafschafter Menü

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Rapunzel trifft gebratene Bratwurst
in Kartoffel-Speck-Dressing



Tomahawk vom Grill
mit Hummus aus
gegrillter Paprika und Kichererbsen

oder

Skreikabeljau
im Bierteig
mit Radicchio-Walnuss-Salat



Allerhand Bratapfel

Menüpreis

39,00 €



Romantik Menü für Genießer

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Geräucherte Gänsebrust trifft Orange



Klares vom Landgockel
mit Pistazieneierstich



Skreikabeljau
auf cremiger Polenta



Urkarotten-Guaven-Sorbet
mit einem Spritzer RosaLinde



Das Beste vom Almochsen
auf allerhand Winterwurzeln
und weißem Meerrettichschaum



Weinbrand-Tiramisù
mit heißen Chili-Orangen

Menüpreis 75,00 €
ohne Zwischengang und Sorbet 57,00 €



Vegetarisch & Vegan... natürlich genießen

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Möhren-Lebkuchen-Suppe
mit Perlen vom Liebesapfel



Cremige Polenta
mit Gorgonzola und Birne



Urkarotten-Guaven-Sorbet
mit einem Spritzer RosaLinde

Menüpreis

27,00 €

Käseravioli
in leichtem Tomatenschaum
mit karamellisierten Walnüssen

16,80 €

Cremige Polenta
mit Gorgonzola und Birne

15,80 €

Winterliches Wurzelgemüse -vegan-
trifft Quinoa

14,80 €



und sonst...

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Flambierte Köstlichkeiten

Diese Gerichte bereiten wir ab **zwei** Personen gerne am Tisch für Sie zu

Crêpes Suzette, mit Grand Marnier flambiert
in Orangensauce, mit geeister Vanille und Schlagsahne

pro Person 19,50 €

Flambiertes Pfeffersteak „Pariser Art“
mit feinem Cognac, Sahne und Schalotten
dazu reichen wir Kartoffelgratin und gartenfrische Pflücksalate

pro Person 39,00 €

Riesengarnelen „Indische Art“
in Olivenöl, mit Cognac, Sahne und feinen Schalotten
dazu reichen wir Butterreis und gartenfrischen Pflücksalat

pro Person 37,00 €

Flambierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschgengeist, Zwetschgen
Vanilleeis und Schlagsahne

pro Person 16,50 €



Suppen

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Cremiges vom Grünkohl
mit geräucherter Gänsebrust

9,50 €

Klares vom Landgockel
mit Pistazieneierstich

8,50 €

Schaumiges Senfsüppchen
mit gebratener Blutwurst

9,00 €

Möhren-Lebkuchen-Suppe
mit Perlen vom Liebesapfel

7,80 €



Vorspeisen

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Rapunzel trifft gebratene Blutwurst in Kartoffel-Speck-Dressing	13,80 €
Marinierter Rote Bete Lachs mit Pflücksalaten in weißer Balsamicodressing	17,00 €
Geräucherte Gänsebrust trifft Orangen	16,50 €
Gebeiztes vom Almochen mit lauwarmen Parmesanravioli	18,00 €
Grünkohl mit Rauchforelle Pfannkuchen und Teriyakisalsa	14,50 €
Skreikabeljau auf cremiger Polenta mit mariniertem Rucola	15,00 €



Klassiker & leckere Kleinigkeiten

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Zart rosa gebratenes Roastbeef vom Weiderind
mit Paprika-Remoulade und Röstkartoffeln

19,50 €

Endivien untereinander
mit Kalbsfrikadelle und gebratener Blutwurst

19,50 €

Butter-Laugen-Ecke
mit allerhand Schwein und Krautsalat

16,80 €

Chili con pimiento
Paprika-Trauben-Tarte
mit Chorizo und fruchtigen Trauben

19,80 €

Käseravioli -vegetarisch-
in leichtem Tomatenschaum
mit karamellisierten Walnüssen

16,80 €



Typisch Niederrhein

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Hausgemachter, leckerer
Grünkohl „wie bei Moder“
mit Mettwurst und Kasseler

17,50 €

Bratkartoffelpfanne
mit Mettwurst und Spiegelei
dazu ein kleiner Rapunzel

14,50 €

Gänsekeule
auf Winterkohl
mit Kartoffelklößen

22,80 €

Endivien untereinander
mit Kalbsfrikadelle
und gebratener Blutwurst

19,50 €



Hauptgerichte

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Skreikabeljau im Bierteig
mit Radicchio-Walnuss-Salat

27,00 €

Steak vom Almoachsen
mit Rotweinzwiebeln
Speckstampf und kleinem Rapunzel

28,00 €

Tomahawk vom Strohschwein
mit Hummus
aus gegrillter Paprika und Kichererbsen

23,80 €

Landgockel im Speckmantel
auf allerhand Winter
dazu Fingernudeln

24,00 €

Riesengarnelen
mit Ratatouille-Ravioli und Curryschaum

39,00 €



Hauptgerichte

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Chili-Aubergine
mit Lachs und Frischkäsedip
und Ratatouille-Ravioli

22,80 €

Das Beste vom Damhirsch
unter der Pistazienkruste
mit allerhand Winter und Fingernudeln

34,80 €

Lammrücken, unter der Pistazienkruste
auf einem Hummus
von Kirchererben und gegrillter Paprika

33,00 €

Kalbsnussbraten 56°/24
in Steinpilzsauce
dazu allerhand Wurzelgemüse

24,00 €

Rosa gebratenes Filet vom Almochen
auf Winterwurzelgemüse
und weißem Meerrettichschaum

34,80 €



Dessert



Urkarotten-Guaven-Sorbet
mit einem Spritzer RosaLinde

8,50 €

Weinbrand-Tiramisú
mit heißen Chili-Orangen

9,80 €

Allerhand Bratapfel
mit Creme, Eis und Heiß

8,00 €

Crêpes Suzette, mit Grand Marnier flambiert
in Orangensauce, mit Vanilleeis und Schlagsahne
ab zwei Personen

pro Person 19,50 €

Flambierter Kaiserschmarrn
mit Zwetschengeist, Zwetschen
Vanilleeis und Schlagsahne
ab zwei Personen

pro Person 16,50 €

Winterliches aus unserer Patisserie – gerne auch mit zweitem Löffel
ein Auszug von unseren Desserts

13,50 €

Jägermeisterkirschen
mit feiner Marzipancreme

8,50 €



Käse



Viererlei Käse mit Feigensenf
getrockneten Aprikosen und Nüssen, dazu Baguette und Salzbutter 10,80 €

Ziegenkäse
mit Feigensenf und Trauben, dazu ofenfrisches Brot 10,80 €

Weinempfehlung zum Käse

'09er Bechtheimer Geyersberg „S“
Rotwein – trocken – Cabernet-Sauvignon – Qualitätswein – Rheinhessen 0,1 l 4,00 €
Erzeugerabfüllung des Weingut Spiess, Bechtheim 0,2 l 7,50 €
Ein wunderbar voller, geschmeidiger und runder Rotwein! 0,75 l 26,00 €

... und wie wäre es damit?

„Wellings Damengedeck“
Cappuccino mit Marzipancreme *oder* 3 Trüffel-Pralinen 5,00 €

„Wellings Herrengedeck“
Espresso mit einem Obstbrand – Apfel, Birne, Zwetschge oder Kirsch 5,00 €

Wein, Oliven & mehr...

Eine Flasche Ihres „Lieblingsweins“
Sie können aus allen wählen, die wir offen ausschenken.
Dazu von uns:
Gläser für alle, einen Korb mit frischem Brot, dazu Butter und Olivenöl
eine Schale mit verschiedenen Oliven und gewürfeltem Käse

Freundschaftspreis 26,00 €



...immer wieder donnerstag



Schweizer Hüttenabend

ab 18.00 Uhr

Im Januar bieten wir Ihnen jeden Donnerstagabend:

Neuenburger Fondue

Ein herzhaftes Käsefondue
aus Greyerzer und Emmentaler,
zubereitet mit einem spritzigen Weißwein
und abgerundet mit Kirschwasser;
dazu gibt es backofenfrisches Landbrot.

Freundschaftspreis pro Person 16,80 €

Reservieren Sie Ihren Tisch an unserer Hotelrezeption.

Wir freuen uns auf Sie!



und sonst...



Sekt-Frühstück bei Wellings

... jeden Sonntag im Januar

Von 8.00 Uhr bis 11.30 Uhr bieten wir Ihnen ein umfangreiches Frühstück mit Kaffee, Tee und Kakao satt; verschiedenen Marmeladen, Cornflakes, Müslibar und Obstsalat; Wurst, Käse und Schinken, geräucherten Fischspezialitäten, Nürnberger Bratwürstchen, Rührei und Grillspeck, niederrheinischem Landbrot, Croissants, Brötchen und vielem mehr und natürlich einem Glas eisgekühlten Rheingau-Rieslingsekt.

Freundschaftspreis 19,50 €

Küchenparty in Wellings Parkhotel

Am **Sonntag, 21. Januar 2018** nehmen Wolfgang Labudda, Peter Waldmann und sechs weitere, befreundete Küchenchefs Sie mit auf eine kulinarische Reise. Genießen Sie Köstlichkeiten aus Küche & Keller und das nicht wie gewohnt -sitzend am Tisch im Restaurant- sondern locker, fröhlich und unkompliziert. Sie sind ganz nah dabei und gucken den Profis direkt über die Schulter. An verschiedenen Stationen können Sie nach Herzenslust naschen und mit den Profis fachsimpeln. Am besten sichern Sie sich direkt eines der begehrten Tickets.



und sonst...

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Zusatzstoffe & Allergene

Liebe Gäste,

wir verwenden nur Lebensmittel von höchster Qualität und versuchen beim Einkauf auf eine regionale Herkunft zu achten. Die meisten Speisen produzieren wir selbst und können somit auf die häufigsten Zusatzstoffe wie Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe verzichten. Leider gibt es jedoch Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Auch finden wir in vielen Speisen Allergene, die für die meisten Mitmenschen völlig ungefährlich, für einige jedoch unverträglich sind.

Natürlich nehmen auch wir Ihre Nahrungsmittelunverträglichkeit ernst und reichen Ihnen gerne eine Speisekarte, auf der alle Zusatzstoffe sowie Allergene gekennzeichnet sind. Bitte haben Sie jedoch Verständnis dafür, dass wir diese aus optischen Gründen nicht auf unserer regulären Karte aufführen. Dennoch können auch wir nicht garantieren, dass sich -trotz sorgfältiger Arbeitsweise- Spuren, von bei anderen Gerichten verwendeten Ingredienzien, im von Ihnen gewählten Produkt befinden.

Mit freundlichen Grüßen

Familie Welling

Familie Welling und das Lindenteam

