

# Aperitif

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

## Lady in Pink

Wermut und Grenadine  
aufgefüllt mit erfrischendem Tonic Water  
0,2l 8,00 €

## 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

<b>13er Geheimrat Wegeler und Erben – Wellings Selektion</b> Riesling – Spätlese – trocken Erzeugerabfüllung der Gutsverwaltung Wegeler & Erben, Oestrich Eine hervorragende, trockene Spätlese.	0,2 l 7,80 € 0,75 l 26,50 €
<b>13er Weißburgunder &amp; Chardonnay</b> 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 €
<b>13er Wellings Rotling</b> 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 €
<b>15er Lieler Sonnenstück</b> Spätburgunder Weißherbst – Baden – halbtrocken – Kabinett Erzeugerabfüllung Winzergenossenschaft Schliengen-Müllheim Ein absolut typischer, badischer Wein – halbtrocken & feinherb!	0,2 l 6,50 € 0,75 l 22,50 €
<b>16er Prinz Spätburgunder</b> Spätburgunder – Qualitätswein - trocken Erzeugerabfüllung Weingut Prinz, Hallegarten Mit rebsortentypischer Eleganz und feiner Kirchnote!	0,2 l 6,80 € 0,75 l 23,50 €
<b>15er Château Loyasson</b> Appellation Bordeaux contrôlée Mis en Bouteille au Château Aus Cabernet Sauvignon und Merlot, würzig und elegant.	0,2 l 6,80 € 0,75 l 23,50 €



# Grafschaffter Menü

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

Allerhand Frühling  
trifft Frischkäseterrine



Das Beste vom Strohschwein  
unter der Kräuterkruste  
mit Sesammöhren und Kartoffelstampf

**oder**

Zanderfilet  
auf rahmigem Sauerkraut  
mit Schwenkkartoffeln



Süßes mit Rhabarber

**Menüpreis**

**39,00 €**



# Romantik Menü für Genießer

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

Terrine vom Kaninchen  
mit Orangen-Chicoree-Salat



Klares von der Datteltomate  
mit Spargelravioli



Confierter Wildlachs  
auf Erbsen-Minz-Risotto



Yuzu-Sorbet  
mit einem Spritzer Wellings EIS



Zweierlei vom Lamm „rosa & geschmort“  
mit jungem Frühlingslauch  
und Knoblauchstampf



Weißbirtiramisù  
mit Zweierlei von der Himbeere

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



# Vegetarisch & Vegan... natürlich genießen

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Chicoree-Orangen-Salat  
mit einem knusprigen Etwas



Allerhand Frühlingsgemüse  
in leichtem Curry  
mit kleinem Pfannkuchen



Süßes vom Rhabarber

Menüpreis

26,80 €

Chicoree-Orangen-Salat  
mit einem knusprigen Etwas

13,00 €

Erbsen-Minz-Risotto  
mit Sesam-Fingermöhren und verlorenem Ei

14,80 €

Pistazienpasta mit Tomatensugo  
und Frühlingszwiebeln

14,00 €





# Vorspeisen

---

WELLINGS  
RÖMANTIK   
**Hotel zur Linde**

Allerhand Frühling  
trifft Frischkäseterrine

13,50 €

Terrine vom Kaninchen  
mit Orangen-Chicoree-Salat

14,50 €

Gebeiztes vom Lamm  
mit Tomatenpesto, Rucola und Hartkäse

16,80 €

Erbsen-Minz-Risotto  
mit confiertem Wildlachs

17,00 €

Salade niçoise  
mit angegrilltem Thunfisch und Brotchips

17,80 €

Matjes-Avocado-Cocktail  
trifft Westfälischen Pumpernickel

14,80 €



# Suppen

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

Schaumiges vom Sauerampfer -vegetarisch-  
mit pochiertem Ei

8,00 €

Klares von der Datteltomate -vegetarisch-  
mit Spargelravioli

9,50 €

Cremesuppe von jungem Knoblauch  
mit Frühlingszwiebeln  
und einem knusprigen Etwas

7,80 €

Gerahmter Bärlauch  
trifft Mariniertes vom Lamm

11,00 €



# Klassiker & leckere Kleinigkeiten

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Roastbeef vom Simmentaler Rind  
rosa gebraten  
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln

19,50 €

Wellings Frühlingsburger  
100% Rindfleisch mit Avocadosalsa  
jungen Gemüsen, Metzgerschinken  
und Käse überbacken  
dazu Kartoffelecken

17,50 €

Heringsstipp „Hausfrauen Art“  
mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln in Sahnesauce  
dazu Röstkartoffeln

16,80 €

Spargelravioli  
trifft Fingermöhren  
in leichtem Curryschaum

17,50 €

Allerhand Abendbrot  
mit Röstzwiebeln, Simmentaler Rind  
und Remouladensauce

17,00 €





# Typisch Niederrhein

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Gestrudelttes Kaninchen  
auf allerhand Frühling

22,00 €

Lammhaxe aus dem Schmortopf  
mit Buttermöhren  
auf Pastinakencreme

21,00 €

Schnitzel vom Strohschwein  
in der Senfkruste  
mit Frühlingszwiebeln  
und Kartoffelstampf

17,80 €

Gebratene Wildbratwurst  
auf Endivien Untereinander  
mit Preiselbeer-Apfel-Salsa

19,50 €



# Hauptgerichte

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Das Beste vom Stroschwein  
unter der Kräuterkruste  
mit Sesammöhren und Kartoffelstampf

23,80 €

Zanderfilet  
auf rahmigem Sauerkraut  
dazu Schwenkkartoffeln

24,50 €

Zweierlei vom Lamm „rosa und geschmort“  
mit jungen Frühlingszwiebeln  
und Knoblauchstampf

31,00 €

F flanksteak 24/55°  
auf gekräuterten Linguine  
mit buttrigen Frühlingszwiebeln

29,00 €

Lammhüfte aus dem Sous vide  
mit Zucchini gratin  
und Senfespuma

27,50 €



# Hauptgerichte

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Angegrillter Thunfisch in Sesam  
auf Linguine  
und allerhand Frühling

31,00 €

Lammroastbeef im Kräuterkleid  
auf Schmorgemüse  
dazu Knoblauchstampf

31,00 €

Confierter Wildlachs mit Safranschaum  
mit allerhand Frühling  
dazu Erbsen-Minz-Risotto

27,00 €

Lammkeule in Rosmarinrahm  
mit Tomaten-Bohnen-Gemüse  
und Rahmkartoffeln

21,80 €

Perlhuhnbrust aus dem Ofen  
auf gerahmtem Sauerkraut  
dazu Kartoffelstampf

23,80 €



# Dessert

---



Süßes mit Rhabarber	7,50 €
Weißbirtiramisú mit Zweierlei von der Himbeere	9,50 €
Yuzu-Sorbet mit einem Spritzer Wellings EIS	8,50 €
Erbeer-Rhabarber-Kompott trifft geeiste Vanille	7,00 €
Querschnitt aus unserer Patisserie -gerne auch mit zweitem Löffel- ein Auszug aus verschiedenen Desserts	13,00 €
Heiße Liebe Vanilleparfait und heiße Himbeeren mit eigenem Geist	9,80 €
Gebackene Schokomousse mit geeister Vanille und einem Himbeer-Maracuja-Ragout	10,50 €



# Käse



Viererlei Käse mit Feigensenf  
getrockneten Aprikosen und Nüssen, dazu Baguette und Salzbutter 13,00 €

Feiner Ziegenfrischkäse  
mit Blütenhonig, dazu ofenfrisches Baguette 11,50 €

## Weinempfehlung zum Käse

'09er Bechtheimer Geyersberg „S“  
Rotwein – trocken – Cabernet-Sauvignon – Qualitätswein – Rheinhessen 0,1 l 3,80 €  
Erzeugerabfüllung des Weingut Spiess, Bechtheim 0,2 l 7,50 €  
Ein wunderbar voller, geschmeidiger und runder Rotwein! 0,75 l 25,50 €

## ... und wie wäre es damit?

„Wellings Damengedeck“  
Cappuccino mit „Süßem mit Rhabarber“ 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 26,50 €





...immer wieder donnerstag

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

## Flammkuchentag

Jeden Donnerstag im März können Sie ab 18.00 Uhr duftende, knusprige, köstliche Flammkuchen genießen

**Der große Klassiker**  
mit Speck & Zwiebeln  
16,50 €

**Der kleine Klassiker**  
mit Speck & Zwiebeln  
11,00 €

**Der Italienische**  
mit Tomaten, Rucola & Parmesan  
16,00 €

**Der Tiroler**  
mit Bergschinken, Frühlingsgemüse & Parmesan  
17,50 €

**Der Niederrheiner**  
mit Schmand, Kasseler & Sauerkraut  
15,80 €

**Der Norweger**  
mit Rauchlachs, Raukesalat & kleinen Kirschtomaten  
19,80 €

**Der Süße**  
mit Äpfeln, Calvados & heißer Vanillesauce  
9,50 €



# und sonst...

---



## Sekt-Frühstück bei Wellings

**... jeden Sonntag im März**

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 €

## RETTET DIE ORGEL

Am **Samstag, 5. Mai 2018** und **Sonntag, 10. Juni 2018** finden zwei Veranstaltungen in und um die Repelener Dorfkirche statt. Viele Ehrenamtliche haben ein attraktives Programm auf die Beine gestellt und engagieren sich dafür, dass die immensen Kosten für die Renovierung der Orgel bald zusammengetragen sind. An beiden Tagen kümmert sich Familie Welling um das leibliche Wohhl und wird 100% der Einnahmen aus dem Verkauf von Speisen und Getränken spenden. Das detaillierte Programm an den beiden Tagen entnehmen Sie unseren Aushängen oder dem Gemeindegruß.



# und sonst...

---



## 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

