

# Aperitif

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

## Apfel-Pfläumchen

Apfelwein mit einem Schuss Pflaumenlikör  
- erfrischend anders -  
0,2l 8,00 €

## 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 €

## Wellings Crémant, brut

„Unser Bester“  
Traditionelle Flaschengärung  
0,2l 8,50 €

## RosenTraum

hergestellt aus alten Apfelsorten  
mit einem Hauch Rosen und Himbeeren -ohne Alkohol-  
0,2l 6,80 €

## Louis Roederer – Brut Premier

Champagner  
0,1l 9,50 €



# Weinempfehlung

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

- ´15er Schwane Silvaner – Wellings Selektion  
Weißwein – Franken – trocken – Silvaner – Qualitätswein  
Erzeugerabfüllung Weingut zur Schwane, Volkach  
mit erfrischender Säure
- |        |         |
|--------|---------|
| 0,2 l  | 6,50 €  |
| 0,75 l | 22,50 € |
- ´16er Weißburgunder & Chardonnay – Wellings Selektion  
Weißwein – Rheinpfalz – trocken - Burgundercuvée – Qualitätswein  
Erzeugerabfüllung Weingut Hensel, Bad Dürkheim  
Ein sommerliches Burgundercuvée mit zarter Frucht und feiner Säure!
- |        |         |
|--------|---------|
| 0,2 l  | 6,50 €  |
| 0,75 l | 22,50 € |
- ´15er 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  | 6,50 €  |
| 0,75 l | 22,50 € |
- ´14er ZB – Zweigelt Blaufränkisch  
Rotwein – Österreich – trocken – Zweigelt/Blaufränkisch – Qualitätswein  
Erzeugerabfüllung Weingut Gesellmann  
Ein harmonischer, vollmundiger Rotwein aus dem Mittelburgenland!
- |        |         |
|--------|---------|
| 0,2 l  | 7,00 €  |
| 0,75 l | 25,00 € |
- ´15er Saint Laurent Dürkheimer Feuerberg  
Rotwein – Pfalz – trocken mit weichem Körper  
Qualitätswein – Gutsabfüllung Weingut Hensel, Bad Dürkheim  
Ein vielschichtig, vollfruchtiger Rotwein mit violetten Reflexen!
- |        |         |
|--------|---------|
| 0,2 l  | 6,80 €  |
| 0,75 l | 23,50 € |
- ´14er 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 | 25,50 € |



# Grafschaffter Menü

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

Orangen-Graupen-Salat  
mit karamellisiertem Ziegenkäse



Tomahawk vom Landschwein  
mit Dicken Bohnen  
und Knusperstampf

**oder**

Filet vom niederrheinischen Wels  
in der Kartoffel-Gemüse-Kruste  
auf allerhand Herbst



Blaubeersuppe  
mit geeister Vanille

**Menüpreis**

39,00 €



# Romantik Menü für Genießer

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

Mousse von der Ente im Baumkuchen  
mit Pflücksalat und Apfelsalsa



Schaumiges  
von der Pastinake



Wildlachs  
im Reisblatt



Geeister Holunderstrauch



Ochsenbäckchen trifft Rinderfilet  
dazu Zucchini  
und Pfifferling-Semmel-Knödel



Herbstliche Dessertvariation

**Menüpreis** 76,80 €  
ohne Zwischengang und Sorbet 58,00 €



# Vegetarisch & Vegan... natürlich genießen

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Orangen-Graupen-Salat  
mit karamellisiertem Ziegenkäse



Crêpe Suzette  
mit allerhand Herbst  
Pfefferlinge, Pastinaken & Rote Beete



Süßes vom Holunderstrauch

**Menüpreis** 27,00 €

Kalte Melonensuppe  
mit einem Hauch Minze 6,80 €

Crêpe Suzette mit allerhand Herbst  
Pfefferlinge, Pastinaken & Rote Beete 17,50 €

Endivien untereinander  
mit pochierten Eiern 15,00 €

Allerhand Melone  
trifft Büffelmozzarella 12,80 €





# Vorspeisen

---

WELLINGS  
RÖMANTIK   
**Hotel zur Linde**

|  |         |
|--|---------|
| Crêpe Suzette von der Entenleber<br>mit weißem Port und Apfelsalsa     | 14,80 € |
| Orangen-Graupen-Salat -vegetarisch-<br>mit karamellisiertem Ziegenkäse | 13,00 € |
| Ente aus dem Räucherofen<br>mit Wildkräutersalat und Apfelsud          | 16,50 € |
| Junge Matjes<br>mit Rote Beete, Walnussdip und Brotchips               | 16,50 € |
| Mousse von der Ente im Baumkuchenmantel<br>mit Pflücksalat             | 16,80 € |
| Marinierter Weideochse<br>mit allerhand Herbst und gehobeltem Hartkäse | 17,00 € |
| Allerhand Melone -vegetarisch-<br>trifft Büffelmozzarella              | 12,80 € |



# Suppen

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
**Hotel zur Linde**

Schaumiges  
von der Pastinake -vegetarisch-

6,50 €

Kalte Melonensuppe  
mit einem Hauch Minze  
trifft Serranoschinken

9,50 €

Kartoffel-Endivien-Suppe  
mit Blutwurstpraline

7,00 €

Klares von der Ente  
mit kleinen Gemüsen und eigener Ravioli

9,00 €



# Klassiker & leckere Kleinigkeiten

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Roastbeef, rosa gebraten  
mit Remouladensauce und Röstkartoffeln

18,80 €

Allerhand Abendbrot  
mit Roastbeef, Klosterkäse und Serranoschinken  
dazu saure Beilagen

15,00 €

Blutwurstpralinen  
auf Endivien untereinander  
mit Röstzwiebeln und Speckchips

14,00 €

Unser Lindenburger  
rosa gebratenes Beef mit Avocado-Tomaten-Salsa  
Klosterkäse und Röstzwiebeln  
dazu unsere Steakhouse Pommes frites

16,80 €

Knusprige Weißbrotstulle  
mit Ochsenherztomate, Basilikum  
und Knoblauchdip

15,00 €





# Typisch Niederrhein

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Rinderroulade  
aus dem Schmortopf  
mit Rotkohl und Kartoffelstampf

19,80 €

Dicke Bohnen  
mit falschem Kotelette  
und Schmörkes

14,50 €

Geschmorte Ochsenbäckchen in Rotwein  
mit gerahmtem Wirsing  
und Knöpfle

23,80 €

Tomahawk vom Landschwein  
mit Dicken Bohnen  
und Knusperstampf

19,80 €



# Hauptgerichte

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Knusprige, entbeinte Bauernente  
auf jungem Butterkohl  
dazu Orangengrauben

23,00 €

Filet vom niederrheinischen Wels  
in der Kartoffel-Gemüse-Kruste  
auf allerhand Herbst

23,80 €

Ochsenbäckchen trifft Rinderfilet  
dazu Zucchini  
und Pfifferling-Semmel-Knödel

29,80 €

Barbarieente mit Roter Beete  
Himbeerlack, Apfel  
und Kartoffelstampf

32,80 €

Flank-Steak vom US-Beef  
auf Dicken Bohnen  
mit Rotweinscharlotten und Schmorke

29,00 €



# Hauptgerichte

---

WELLINGS  
ROMANTIK   
Hotel zur Linde

Rosa gebratene Lammnüsschen  
mit Thymianjus  
auf Orangengraupen

22,80 €

Filet vom Wildlachs  
im Reisblatt gebacken  
auf allerhand Herbst

26,00 €

Schweinemedallions im Speckmantel  
auf gerahmtem Wirsing  
dazu Pfifferling-Semmel-Knödel

26,50 €

Filet vom Rotbarsch  
in Tomaten-Graupen-Sugo  
dazu Pflücksalat

24,80 €



# Dessert

---



|   |         |
|---|---------|
| Schokoladen-Trifle<br>„Schwarzwälder Art“   | 7,50 €  |
| Halbgefrorenes von der Praline<br>mit gebadeten Brandy-Beeren   | 11,00 € |
| Eisbecher mit Zitrusfrüchten  | 8,50 €  |
| Herbstliche Dessertvariation -gerne auch mit zweitem Löffel-<br>ein Auszug aus verschiedenen Desserts | 13,00 € |
| Geeister Holunderstrauch<br>mit einem Spritzer Wellings EIS   | 8,50 €  |
| Blaubeersuppe mit geeister Vanille  | 6,50 €  |
| Geeister Apfelschmarrn<br>- Apfelkuchen mal anders -<br>mit Vanillesauce                              | 7,00 €  |
| Lasagne von weißer Schokolade<br>mit allerhand Beeren   | 8,50 €  |



# 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 Lasagne von weißer Schokolade *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 donnerstags



## Tatar ist wieder da!

... im September  
immer donnerstags ab 18.00 Uhr

Der Klassiker kommt zurück. Jeden Donnerstag im September bereitet unser Küchenteam feine Varianten vom besten Rindfleisch frisch für Sie zu:

Beefsteak Tatar „Klassisch“

auf Wunsch mild oder feurig gewürzt, mit Brotauswahl & Butter

Kleine Portion

14,00 €

Große Portion

19,00 €

mit 2cl Cognac, Whiskey oder Calvados

zzgl. 2,00 €

Tatar „Emiliana“

angemacht mit Pinienkernen, roten Zwiebeln, Tomaten, frischem Basilikum, Oliven-Limonen-Öl und Parmesan, mit Brotauswahl & Butter

Kleine Portion

15,00 €

Große Portion

19,80 €

Tatar „Café de Paris“

feines Rinds-Tatar klassisch mariniert, kurz angebraten

und mit Café de Paris Butter überbacken, mit Brotauswahl & Butter

Kleine Portion

15,00 €

Große Portion

19,80 €

**Reservieren Sie Ihren Tisch an unserer Hotelrezeption.**

**Wir freuen uns auf Sie!**



# und sonst...

---



## **Sekt-Frühstück bei Wellings**

**... jeden Sonntag im September**

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 18,50 €

## **Gutscheine & mehr**

**Schenken Sie Genuss & Freude**

Sie suchen noch das passende Geschenk, möchten einfach mal „Danke“ sagen oder jemanden überraschen? Dann verschenken Sie doch einen individuellen Gutschein von Wellings. Wir stellen Ihnen gerne das passende Angebot zusammen. Kommen Sie an unsere Rezeption und lassen Sie sich beraten!

### **... übrigens:**

Denken Sie jetzt schon an Ihre Weihnachtsfeier! Wir haben den richtigen Rahmen für Ihr Fest: 6 Veranstaltungsräume mit unterschiedlichem Ambiente und stimmungsvoller Dekoration. Egal ob 8 oder 80 Gäste kommen, wir stellen für Sie das richtige Angebot zusammen ... sprechen Sie uns an!



# 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

