

Aperitif

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Leichter Frühling

Ramazzotti Rosato

aufgefüllt mit Wellings LeichtSinn

0,2l 8,50 €

Wellings EIS

ein Demi Crémant nach Champagnerart

auf Eis mit Limette & Minze serviert

0,2l 8,50 €

ErdbeerDuft

Apfelsecco mit Erdbeere

mit einem Hauch Holunder – 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

13er Geheimrat Wegeler und Erben – Wellings Selektion Riesling – Spätlese – trocken Erzeugerabfüllung der Gutsverwaltung Wegeler & Erben, Oestrich Eine hervorragende, trockene Spätlese.	0,2 l 7,80 € 0,75 l 26,50 €
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 €
15er Lieler Sonnenstück 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 €
16er Prinz Spätburgunder Spätburgunder – Qualitätswein - trocken Erzeugerabfüllung Weingut Prinz, Hallegarten Mit rebsortentypischer Eleganz und feiner Kirschnote!	0,2 l 6,80 € 0,75 l 23,50 €
15er Château Loyasson 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

Mousse von der Rauchforelle
trifft Frühlingswiese



Zweierlei vom Lamm mit Keule & Hüfte
auf grünen Bohnen
dazu Kartoffelstampf

oder

Filet vom Seehecht
unter einer roten Knusperhaube
mit gerahmtem Spinat und Reis



Grießflammerie
mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott
und süßem Knusper

Menüpreis

42,00 €



Romantik Menü für Genießer

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Marinierter Lachs
mit allerhand Frühling im Pfannkuchenkleid
und Pumpernickelknusper



Bärlauchsuppe
mit knusprigem Parmaschinken



Das Beste vom Lamm
trifft Couscous



Marillensorbet
mit einem Spritzer Wellings EIS



Barbarieentenbrust -rosa gebraten-
auf einer Orangen-Butter-Reduktion
dazu Babypinacot und Kartoffelkuchen



Süße Frühlingswiese

Menüpreis 78,00 €
ohne Zwischengang und Sorbet 59,00 €



Vegetarisch & Vegan... natürlich genießen

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Bärlauchsuppe
mit pochiertem Ei



Spargelravioli
mit allerlei Frühling



Grießflammerie
mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott
und süßem Knusper

Menüpreis

28,50 €

Spargelravioli
mit allerlei Frühling

17,50 €

Wildkräutersalate in Blutorangendressing
mit karamellisiertem Ziegenkäse

13,50 €

Kartoffelkuchen
trifft Ratatouille

14,50 €



Vorspeisen

WELLINGS
RÖMANTIK 
Hotel zur Linde

Mousse von der Rauchforelle
trifft Frühlingswiese

13,50 €

Kaninchenleber, rosa gebraten
auf bunten Wildkräutersalaten

14,80 €

Variation von Spargelravioli -vegetarisch-
und Fingermöhren

17,50 €

Kalbstafelspitzsülze mit allerhand Frühling
und Sauerampferschmand

13,80 €

Marinierter Lachs mit Löwenzahn
im Pfannkuchenkleid und Pumpernickelknusper

17,80 €

Wildkräutersalate in Blutorangendressing -vegetarisch-
mit karamellisiertem Ziegenkäse

12,50 €

Gebeiztes vom Lammrücken
mit orientalischem Couscous und Minzcreme

17,00 €



Suppen

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Bärlauchsuppe -vegetarisch-
mit pochiertem Ei

9,80 €

Schaumiges vom Hummer
mit eigenem Ravioli

16,00 €

Klares von der Tomate -vegetarisch-
mit Graupen
und kleinem Gemüse

8,50 €

Sauerampfersuppe
trifft Räucherlachs

11,00 €



Klassiker & leckere Kleinigkeiten

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Lammfrikadellen
mit einem Hauch Minze
auf Ratatouille-Kartoffel-Stampf

19,50 €

Roastbeef vom Simmentaler Rind
rosa gebraten
mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

19,50 €

Große Weißbrotstulle, in Olivenöl geröstet
mit Metzgerschinken, Klosterkäse
Roastbeef und saurer Beilage

17,00 €

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

16,80 €

Frühlingshafte Pflücksalate
in Blutorangendressing
mit gebackener Hähnchenbrust

18,00 €



Typisch Niederrhein

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Lammkeule 24/58°
mit Butterbohnen
Thymianjus und Kartoffelstampf

23,00 €

Schnitzel vom Strohschwein
mit gebratenem Speckspiegelei
Kartoffelstampf und kleinem Salat

17,80 €

Rindersaftgulasch
mit Butterkohl
und Kartoffelstampf

19,50 €

Gestrudelttes Kaninchen
auf allerhand Frühling
mit Schwenkkartoffeln

22,00 €



Hauptgerichte

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Zweierlei vom Lamm mit Keule & Hüfte
auf grünen Bohnen
dazu Kartoffelstampf

26,80 €

Filet vom Seehecht
unter einer roten Knusperhaube
mit gerahmtem Spinat und Reis

26,50 €

Barbarieentenbrust -rosa gebraten-
auf einer Orangen-Butter-Reduktion
dazu Babyspinat und Kartoffelkuchen

36,00 €

Kalbshüfte 24/55°
in Sherrysauce
mit buttrigen Fingermöhren und Bärlauchstampf

23,80 €



Hauptgerichte

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Cordon bleu vom Lachs
mit Rieslingreduktion
Ratatouille und Reis

24,00 €

Lammnüsschen, rosa gebraten
auf Pfannengemüse mit eigener Sauce
dazu Kartoffelkuchen

37,50 €

Brust vom Maishähnchen
mit karamellisiertem, grünem Spargel
Ravioli und Rieslingreduktion

24,50 €

Zwischenrippenstück vom Grill
auf Speckbohnen
mit Kräuterbutter und gebackenen Kartoffelecken

27,00 €



Dessert



Grießflammerie mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott und süßem Knusper	8,50 €
Süße Frühlingswiese mit Creme, Geist, Mousse und Früchten	13,00 €
Marillensorbet mit einem Spritzer Wellings EIS	8,50 €
Heiße Liebe Vanilleparfait trifft heiße Himbeeren mit eigenem Geist	9,80 €
Eierlikörcrepe mit geister Vanille und frischen Himbeeren	9,50 €
Gewürz-Panna cotta mit Rhabarber-Verbenen-Sirup	7,00 €
Gebackene Schokomousse mit eigenem Eis, frischen Früchten und Schlagsahne	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 Macarons *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



Schlemmern mit Lämmern

ab 18.00 Uhr

Im April bieten wir Ihnen jeden Donnerstagabend ein
Büffet vom heimischem Weidelamm

Es gibt

Lammfrikadellen

Lammnüsschen

Lammbratwurst

Lammkoteletts

Lammkeule aus dem Niedertemperaturofen

... in verschiedenen Variationen
und so viel Sie möchten.

Dazu reichen wir Ihnen frische Gemüse und Kartoffelbeilagen.

Freundschaftspreis pro Person 32,00 €

**Reservieren Sie Ihren Tisch
an unserer Hotelrezeption.
Wir freuen uns auf Sie!**



und sonst...

WELLINGS
ROMANTIK 
Hotel zur Linde

Sekt-Frühstück bei Wellings

... am 8., 15., 22. und 29. April 2018

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

