



ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

TÄGLICH AB 16 UHR



## DIE KÜCHE EMPFIEHLT BRAUNSCHWEIGER SPARGEL

### PFUND BRAUNSCHWEIGER SPARGEL

mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter  
oder Sauce Hollandaise

**21,50**

Luftgetrockneter Landschinken

**6,00**

Rührei aus drei Eiern

**6,00**

Schweineschnitzel

**9,50**

Kalbsschnitzel

**13,50**

Lachssteak auf der Haut gebraten

**12,50**

Argentinisches Rumpsteak

**17,00**

### SPARGELCREMESÜPPCHEN

mit Einlage von Spargel und Croutons

**9,00**

### SPARGELSALAT

marinierter Spargel an bunten Blattsalaten,  
mit Vinaigrette, luftgetrocknetem  
Landschinken und Croutons

**21,50**

### SPARGEL GRATIN

ein Pfund Spargel mit  
Sauce Hollandaise, überbacken  
mit frisch gehobeltem Parmesan

**22,50**

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---



**VORSPEISEN & SUPPEN**

**GULASCHSUPPE**

mit Paprikastreifen und Zwiebeln

9,50

**VELTENHÖFER HOCHZEITSUPPE**

mit Fleischklößchen, Spargel,  
Gemüse und Eierstich

9,50

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE  
IM SPECKMANTEL**

an Linsensalat

11,50

**FRISCH GEBRATENE PILZE  
AUF CARPACCIO**

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola,  
Walnussölvinaigrette und frisch gehobeltem Parmesan

17,50

**VORSPEISENVARIATION „LINDE“**

*Empfehlung für 2 Personen*

Marinierte Champignons, gratinierter Ziegenkäse  
mit Quittensenf, in Olivenöl und Knoblauch  
gebratene Garnelen, luftgetrockneter Schinken,  
Gewürzgurke, rosa Roastbeef mit  
Remouladensauce, eingelegte Oliven und Tomaten,  
dazu frisch gebackenes Baguette und Butter

20,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---

**FRISCHES AUS DER SALATBAR**

**GRIECHISCHER BAUERN Salat**

verschiedene Blattsalate, Gurke  
Tomate, rote Zwiebelringe, Oliven, Feta  
und Vinaigrette

17,50

**NIZZASALAT**

verschiedene marinierte Blattsalate,  
mit Thunfisch, Ei, Zwiebelringen, Gurke, Tomate  
Oliven und Frenchdressing

17,50

**GRATINIERTER ZIEGENKÄSE**

mit Honig, an bunten Blattsalaten in Vinaigrette,  
kandierte Nüsse und Beeren

18,50

**RUMPSTEAKSTREIFEN**

rosa gebraten auf bunten Blattsalaten, mit Vinaigrette,  
frisch gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten

19,50

**PASTAGERICHTE**

**TORTELLINI**

mit Ricotta-Spinatfüllung,  
geschwenkt in Sahnesauce, mit Erbsen  
und gekochtem Schinken

16,00

**BLACK TIGER GARNELEN**

mit Olivenöl und Knoblauch gebraten,  
auf Tagliatelle mit frischem Parmesan,  
Kirschtomaten und Rucola

19,50

**RAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG**

mit Karotten, Kirschtomaten, Walnüssen, Zwiebellauch,  
Dill, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

18,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*



## FLEISCHGERICHTE

### SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Pommes Frites, Zitrone und Gurkensalat  
mit Dill und Schmand

17,50

### PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL „CHASSEUR“

mit Waldpilzrahm  
und Pommes Frites

18,50

### WIENER KALBSSCHNITZEL

dazu Pommes Frites  
Gurkensalat, Zitrone  
wahlweise mit Waldpilzrahm

26,50

### HIRSCHSCHNITZEL IN HASELNUSSKRUSTE

dazu frisch gebratene Pilze  
Wildsauce und Kroketten

21,50

### ARGENTINISCHES RUMPSTEAK „LINDE“

mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln,  
dazu Pommes Frites

220 g 29,50

300 g 38,00

Zu allen Fleischgerichten wahlweise  
auch knusprige Bratkartoffeln mit Speck  
und Frühlingslauch

1,00

Ketchup oder Majonese

1,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

**LINDENKLASSIKER**

*deftiges zu jeder Tageszeit*

**BERLINER BLUTWURST**

von Fleischermeister Marcus Benser,  
mit Kartoffelpüree & Linsensalat

17,50

**BRANDES  
CURRYFLEISCHWURST**

mit frischem Weißkrautsalat und Pommes Frites

12,00

**KALBSLEBER „BERLINER ART“**

mit Pfannenzwiebeln, gebratenen  
Äpfeln und Kartoffelpüree

19,80

**HAUSGEMACHTES  
SAUERFLEISCH VOM HIRSCH**

mit Wildpreiselbeeren, Bratkartoffeln  
mit Speck und Frühlingslauch

17,50

**HAUSGEMACHTES  
SAUERFLEISCH**

Remouladensauce, Gewürzgurke  
und deftige Bratkartoffeln

16,50

**EDLE MATJESFILETS  
„HAUSFRAUENART“**

mit knusprigen Bratkartoffeln

16,50

**HAUSGEMACHTE BOULETTE**

mit Graubrot, Butter & Senf

6,00

**„HOPPEL POPPEL“**

deftiges Bauernfrühstück  
„Berliner Art“ mit Salatgarnitur

12,50

**AUFSCHNITT VOM  
ROSA GEBRATENEN  
ROASTBEEF**

Remouladen, Gewürzgurke & deftige  
Bratkartoffeln mit Speck & Frühlingslauch

20,50

**STRAMMER MAX  
MIT LANDSCHINKEN**

mit drei Spiegeleiern auf gebuttertem  
Graubrot & Gewürzgurke

14,00

**VINSCHGAUER BAUERNBROT  
(MIT FENCHEL UND KÜMMEL)**

dazu luftgetrockneter Schinken, Butter &  
Gewürzgurke, auf dem Holzbrett serviert

14,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---

**CLUBSANDWICH**

*mit Roastbeef, Hähnchenbrust oder Thunfisch*

Ei, Bacon, Gurke, Tomate, Salat, Remoulade

14,00

*Wahlweise mit*

**POMMES-FRITES**

3,50

**GURKENSALAT**

4,50

**KLEINER BEILAGENSALAT**

4,50



**NACHTISCH**

**KÜRBISKERNPARFAIT**

hausgemacht, mit karamellisierten Kürbiskernen

9,50

**SCHOKO-LAVAKUCHEN**

mit Vanilleeis und Erdbeersauce

9,50

**UNSERE EISSORTEN**

Pistazie, Walnuss,  
Bourbon Vanille, Zitronensorbet,  
Schokolade

*Kugel* 2,10

*Sahne* 0,90

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

*Das Beste aus unserer Küche*

---



**FÜR DEN KLEINEN HUNGER**

**POMMES FRITES**

rot / weiß

4,50

**ZWEI KLEINE SCHMALZBROTE  
MIT GEWÜRZGURKEN**

4,00

**GEWÜRZGURKE**

2,00

**ERDNÜSSE**

geröstet und gesalzen

2,00

**OLIVEN**

grün oder schwarz

5,00

**KÄSEWÜRFEL, OLIVEN,  
PEPERONI & SALZSTANGEN**

7,00

**RITTERSPORT**

diverse

2,80

ZU DEN  
**VIER LINDEN**



**APERITIF**

*Classics*

**NEGRONI**

Gin, Campari, Roter Vermouth  
10,00

**DRY MARTINI**

Martini Bianco, Zitrone  
5 cl 5,50

**SHERRY DRY**

5 cl 5,00

**PERNOD**

Eiswürfel, Wasser  
5 cl 6,50

**PORTWEIN**

5 cl 5,00

*Spritz*

**APEROL  
SPRITZ**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange  
8,00

**SARTI  
SPRITZ**

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette  
8,00

**CRODINO  
SPRITZ  
ALKOHOLFREI**

Crodino, Soda, Orange  
8,00



ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**BIER VOM FASS**

**WOLTERS PREMIUM PILSENER**

0,2l 0,3l 0,4l  
2,40 3,50 4,50

**JEVER FRIESISCH**

Herb  
0,2l 0,3l 0,4l  
2,60 3,70 4,90

**GUINNESS DRAUGHT**

0,2l 0,4l  
3,40 5,90

**MAISELS PALE ALE**

0,3l 3,90

**FRÜH KÖLSCH**

0,2l 2,60



**BIERE AUS DER FLASCHE**

**ERDINGER BRAUHAUS**

Weißbier oder Kristall  
0,5l 5,20

**ERDINGER BRAUHAUS**

helles Lagerbier  
0,5l 5,20

**ERDINGER BRAUHAUS**

alkoholfrei  
0,5l 5,20

**AUGUSTINER LAGERBIER**

hell  
0,5l 5,20

**WOLTERS ALKOHOLFREI**

0,33l 3,90

**WOLTERS MALZ**

0,33l  
3,90

**SCHNEIDER WEISSE**

Original  
0,5l 5,20

**MAISEL'S WEISSE**

Original  
0,5l 5,20

**BERLINER WEISSE**

mit Himbeere oder Waldmeister  
0,33l 4,50

*National Jürgens*

**BRUNSWIEK ALT**

0,33l 3,90

**GALA HELL**

0,33l 3,90

**SÜDSEE IPA**

0,33l 4,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**ALKOHOLFREIES**

**MAGNUS IMPERIAL**

feinperlig oder still

0,25 l 0,75 l

2,70 6,50

**THOMAS HENRY  
TONIC WATER, GINGER ALE,  
BITTER LEMON**

0,2l 3,50

**COCA COLA,  
COLA LIGHT, MEZZO MIX**

0,2l 3,00

**SÄFTE**

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar,  
Maracujanektar, Bananennektar,  
Rhabarbernektar, Traubensaft

0,2l 3,00

**ALLE SÄFTE AUCH  
ALS SCHORLE**

0,2l 2,80



**UNSERE WEINE**

*Weiß*

**RIESLING TROCKEN**  
WEINGUT METZGER

Pfalz, QbA, 11,5%, trocken  
Apfel, Pfirsich, etwas Melone,  
sehr bekömmlich

0,2l 1,0l

7,00 31,50

**GRAUBURGUNDER**  
BERND RUSSBACH

Rheinhessen, QbA, 12,5%, trocken  
Zitrone & Apfel, Eleganter Klassiker

0,2l 0,75l

8,00 27,00

*Rot*

**CÔTES DU RHÔNE**  
DOMAINE BOIS DE BRIGNON

Frankreich, Rhône, 14,5%  
Brombeere & Kirsche, Vanille  
geschmeidig-trocken,

0,2l 0,75l

8,00 27,00

**MERLOT DELLE VENEZIE**  
GINO BRISOTTO

Italien, Venetien, IGT, 12,0%, trocken  
trocken, samtig, rote Früchte, Sauerkirsche

0,2l 1,0l

7,50 34,00

ZU DEN

# VIER LINDEN

## Weiß

### CUVEE 3 SCHWESTERN

GABY UND STEFFI WEEGMÜLLER,  
WEINMANUFAKTUR STEINBOCK

Pfalz, trocken, 12,0%

Grauburgunder, Scheurebe & Weißburgunder  
lebensbeJAend, Aprikose, Apfel, weißblütig,  
einzigartig!

0,2 l 0,75 l

8,50 29,00

### SAUVIGNON BLANC 1000

OLIVER ZETER

Pfalz, 12,5%, trocken

Leicht, mit Grip & Tropic,  
Limone, Gras, Stachelbeere

0,2 l 1,0 l

7,00 31,50

### NACHSCHLAG

CHRISTIAN STAHL

Franken, 11,5%, trocken

Riesling & Scheurebe  
Flashed garantiert!

0,2 l 0,75 l

8,00 27,00

### LIEBFRAUMILCH

CHRISTOPH HAMMEL

Pfalz, 11,5%

nicht trocken aber auch nicht süß  
Eine Ikone, Fresh-Mango-Pfirsich!

0,2 l 0,75 l

8,00 27,00

## Prosecco

### ANDREOLA PROSECCO SPUMANTE DI VALDOBBIADENE SUPERIORE

Italien, Venetien, DOCG, 11,5%, trocken  
Spritzig, Leicht, frisch

0,1 l 0,75 l

4,50 28,00

## Rot

### I GADI BARDOLINO CLASSICO BENNATI

Italien, Venetien, IGT, 12,0%, trocken  
trocken, saftig, säuremild, Kirschen & Veilchen

0,2 l 0,75 l

7,50 26,00

### PRIMITIVO, TEATRO LATINO

Italien, Apulien, IGT, 13,5%, trocken  
wuchtig, dunkle Waldbeeren,  
Ausbau im großen Holzfass

0,2 l 0,75 l

8,50 29,00

### TEMPRANILLO CRIANZA VINA POMAL

Spanien, Rioja, 14,0%, trocken  
Kirsche, kräftige Frucht,  
ein Jahr Ausbau im Eichenfass

0,2 l 0,75 l

8,00 27,00



## Rose

### SPÄTBURGUNDER ROSE WEINGUT METZGER

Pfalz, QbA, 11,5%, trocken  
Erdbeerkompott, Hibiskus, Apfel, saftige Süße

0,2 l 0,75 l

7,50 26,00

### LA GRANGE CLASSIQUE ROSE

Frankreich, Languedoc, 12,5%, trocken  
Cinsault & Syrah, süffig, Wald- & Erdbeeren

0,2 l 0,75 l

7,50 26,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**EDELBRÄNDE & GRAPPA 2CL**

**WALDHIMBEERGEIST**

40,0 % 3,50

**MIRABELLENBRAND**

40,0 % 3,50

**MARILLENBRAND**

40,0 % 3,50

**HASELNUSSGEIST**

40,0 % 4,50

**WILLIAMS-CHRIST  
BIRNENBRAND**

40,0 % 3,50

**GRAPPA MARZADRO  
PROSECCO**

38,0 % 3,50

**GRAPPA MARZADRO  
18 LUNE BARRIQUE**

41,0 % 4,50

**GRAPPA MARZADRO  
GIARE AMARONE**

41,0 % 6,50

**PRINZ  
ALTE MARILLE**

41,0 % 4,50

**PRINZ  
ALTER BODENSEE-APFEL**

41,0 % 4,50



**BITTERS 2CL**

**BORGSMANN**

39,0 % 3,50

**RAMAZOTTI**

30,0 % 3,00

**AVERNA**

30,0 % 3,00

**FERNET BRANCA  
/ MENTA**

40,0 % 3,00

**JÄGERMEISTER**

35,0 % 3,00

**CAMPARI**

17,0 % 4 cl 6,00

**CYNAR**

16,5 % 3,00

**UNDERBERG FL.**

30,0 % 3,50

**KUEMMERLING FL.**

35,0 % 3,50

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**RUM** 4CL

**BACARDI SUPERIOR**

37,5 % 5,50

**HAVANNA CLUB  
3 JAHRE**

40,0 % 5,50

**HAVANNA CLUB  
7 JAHRE**

40,0 % 7,00

**PAMPERO  
ANIVERSAIRE**

40,0 % 7,00

**RON ZACAPA  
CENTENARIO  
23 JAHRE**

40,0 % 9,50



**WHISKEY** 4CL

BOURBON

**JIM BEAM**

40,0 % 5,00

**JACK  
DANIEL'S**

40,0 % 6,00

**WILD TURKEY**

40,5 % 6,00

IRISH

**PADDY**

40,0 % 5,00

**JAMESON**

40,0 % 5,50

**TULLAMORE  
DEW**

40,0 % 5,50

SINGLE MALT

**GLENFIDDICH**

12 Jahre

40,0 % 7,00

**LAGAVULIN**

16 Jahre

40,0 % 9,50

SCOTCH

**JOHNNIE WALKER  
RED LABEL**

40,0 % 5,00

**BALLANTINES**

40,0 % 5,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**

**LIKÖRE** 4CL

**BAILEY'S IRISH CREAM**

17,0 4,80

**SAMBUCA MOLINARI**

2 cl 40,0 2,80

**COINTREAU**

40,0 5,00

**SOUTHERN COMFORT**

40,0 5,00

**AMARETTO DISARONNO**

2 cl 36,0 2,50

**MEXIKANER**

2 cl 2,00

**GIN** 4CL

**BOMBAY  
SAPPHIRE**

40,0 % 6,00

**HENDRICK'S  
GIN**

44,0 % 8,00

**MONKEY 47  
SCHWARZWALD  
DRY GIN**

47,0 % 10,0

**BULLDOG LONDON  
DRY GIN**

40,0 % 6,00

**COGNAC & WEINBRAND** 4CL

**OSBORNE  
VETERANO**

30,0 % 4,80

**CARDINAL  
MENDOZA**

40,0 % 7,00

**CARLOS I**

40,0 % 6,00

**OSBORNE  
103**

30,0 % 4,50

ZU DEN

# VIER LINDEN

## SPIRITUOSEN 2CL

### LINIE AQUAVIT

40,0 % 2,80

### MALTESER AQUAVIT

40,0 % 2,80

### RAKI

40,0 % 2,60

### OUZO 12

40,0 % 2,60

### OUZO 12 GOLD

40,0 % 2,60

### HELBING HAMBURGS FEINER KÜMMEL

40,0 % 2,80

### FÜRST BISMARCK

38,0 % 2,60

### MOSKOVSKAYA WODKA

40,0 % 2,80

### ABSOLUT WODKA

40,0 % 2,80

### ESPOLÒN TEQUILA BLANCO

40,0 % 3,50

### ESPOLÒN TEQUILA REPOSADO

40,0 % 3,50



## LONGDRINKS

### HAVANNA COLA

Havana 3 Jahre,  
Coca Cola, Limette

8,50

### GIN TONIC

Bulldog London Dry Gin,  
Thomas Henry Tonic Water, Zitrone

9,50

### HENDRICK'S TONIC

Hendrick's Gin,  
Thomas Henry Tonic Water, Gurke

11,50

### WODKA LEMON

Absolut Wodka,  
Thomas Henry Bitter Lemon

9,50

### NEGRONI

Tanqueray Gin, Campari,  
Roter Vermouth

10,00

### CAMPARI SODA

Campari Bitter, Soda, Orange

8,00

ZU DEN  
**VIER LINDEN**



**HEIMBS KAFFEE**

**CAFÉ CRÈME**

3,00

**GROSSER CAFÉ CRÈME**

3,90

**ESPRESSO**

2,50

**DOPPELTER ESPRESSO**

3,50

**ESPRESSO MACCHIATO**

3,00

**CAPPUCCINO**

3,50

**MILCHKAFFEE**

3,90

**LATTE MACCHIATO**

3,90

**HEIMBS TEE**

diverse

3,90