

Liebe Gäste,  
schön, dass Sie da sind!

Unser Team sind Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Qualifizierungen, die sich die Aufgaben teilen und sich gegenseitig unterstützen.

Wir möchten ein Treffpunkt für vielfältige Menschen sein, egal ob zum Arbeiten oder in der Freizeit.

Der Lindenhof ist seit dem 17.02.1999 als Hotel geführt, zunächst dem Berufsbildungswerk Bethel angeschlossen, um jungen Menschen mit Epilepsie eine Ausbildung zu ermöglichen.

Seit 2021 gehört der Lindenhof als Inklusionshotel und Restaurant zur proJob. Bethel gGmbH. Nach wie vor bilden wir in allen gastronomischen Berufen aus.

Viele Grüße

Ihr Team vom Restaurant im Hotel Lindenhof



# SPEISEKARTE

Montag bis Donnerstag 17:30-19:30 Uhr

Freitag und Samstag 17:30-20:30 Uhr

## Vorspeisen & Kleinigkeiten

### *Salat*

konfierte Kirschtomaten | Brombeerdressing

Croutons | Walnüsse

8,90 €

### *Antipasti*

Serrano-Schinken | Pecorino

Paprika | Champignons | Oliven

Pesto | Baguette

15,90€

### *Tagessuppe*

geröstetes Baguette

7,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal.

## Hauptspeisen

### *Fetuccine Aglio e Ooglio*

getrocknete Tomaten | Petersilie | **vegan**

18,90€

### *Papadelle*

Parmesansauce | **vegetarisch**

18,90€

jedes Pastagericht mit  
4 Black Tiger Garnelen 25,90€

### *Eintopf*

rote Linsen | Tomaten | Curry | Kokos | **vegan**

15,90€

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte das Personal.

### *Chicken Burger*

knusprige Hähnchenbrust | Tomatensalsa

Mozzarella | Rucolapesto | Eisbergsalat

Pommes | Mayo

19,90 €

### *Schnitzel aus dem Schweinerücken*

Pommes | Champignon-Rahmsauce | Salatbouquet

17,90 €

## **Dessert**

### *Kaiserschmarrn*

Zimtparfait | Crunch

8,90 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte das Personal.

## KALTGETRÄNKE

Krombacher Pils vom Fass	0,3l	3,70 €
	0,4l	4,70 €

Gerne auch als Mischgetränk mit Sprite, Fanta, Cola oder Wasser.

Flaschenbiere:

Krombacher alkoholfrei	0,33l	3,50 €
Vita Malz	0,33l	3,20 €
Weizen, verschiedene Sorten	0,5l	5,20 €

Alle Biere enthalten **glutenhaltige** Getreide und/oder **Gerste**.

Christinen Brunnen	0,75l	5,70 €
	0,25l	2,20 €

Limonade aus der Glasflasche:

Coca-Cola   Coca-Cola Zero   Fanta   Sprite	0,33l	3,70 €
---	-------	--------

Goldberg: Bitter Lemon   Ginger-Ale   Tonic Water	0,2l	3,60 €
---	------	--------

Granini Säfte, gerne auch als Schorle:

Orange   Apfel   Traube   Rhabarber   Johannisbeere   Maracuja	0,3l	3,30 €
	0,5l	5,20 €



## HEISSGETRÄNKE

Tasse Kaffee Creme	2,60 €
Kännchen Kaffee Creme	4,60 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,50 €
Milchkaffee	3,60 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Chocciato	4,00 €
Glas Tee	3,00 €
Darjeeling   Klassik   Grün   Minze   Himbeer-Hibiskus   Apfel-Birne   Rooibosh-Orange-Caramell   Fenchel-Anis	

## KUCHEN

Fragen Sie nach unserem wechselnden Angebot!

Streusel- oder Käsekuchen	3,50 €
Cremeschnitten oder Torte	4,00 €
Portion Sahne	0,60 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte das Personal.

# WEISSWEINE



SAVE WATER DRINK RIESLING trocken

FREE (weniger als 0,3 vol%),

VDP-Weingut Fritz Allendorf,

Rheingau

0,2l 6,50€ 0,75l 22,00€



SAVE WATER DRINK RIESLING trocken

VDP-Weingut Fritz Allendorf,

Rheingau

0,2l 6,50€ 0,75l 22,00€



Grauburgunder QbA trocken

WinzerGenossenschaft

Waldulm-Ortenau,

Baden

0,2l 6,00€ 1l 27,00€

„Campus“ trocken

Cuvée Rivaner, Riesling,  
Weissburgunder

Weingut Studier,

Pfalz

0,2l 6,80€ 0,75l 23,50€

BIO



Silvaner QbA trocken

Weingut Zur Schwane,

Franken

0,2l 6,90€ 0,75l 24,00€



Weissburgunder QbA feinherb

Weingut Landerer,

Baden

0,2l 6,90€ 0,75l 24,00€





## ROSÉWEINE



Trollinger Rosé QbA feinherb

Weingut Landerer,

Baden

0,2l

6,80€

0,75l

23,50€



## ROTWEINE

Spätburgunder QbA trocken

Weingut Landerer,

Baden

0,2l

7,50€

0,75l

26,50€



„MATURA“ trocken

Cuvée Carbernet, Sauvignon, Merlot,  
St. Laurent

Weingut Studier,

Pfalz

0,2l

7,70€

0,75l

27,00€

Primitivo trocken

Cuore Foresta Umbra Ombrosa,

**BIO**

Vinicola Botter,

Apulien, Italien

0,2l

7,90€

0,75l

28,00€



Trollinger mit Lemberger QbA  
feinherb

Weingut Sonnenhof,

Württemberg

0,2l

6,80€

0,75l

23,50€



## PROSECCO ROSÉ FRIZZANTE

Villa Teresa,

Treviso, Italien

0,1l

4,40€

0,75l

22,50€



## HOCHPROZENTIGES

APEROL SPRITZ 7,80 €

WILDBERRY LILLET 7,80 €

**4cl**

Jack Daniels 5,00 €

Glenfiddich 12Y 7,50 €

Absolut Wodka 5,00 €

Havana Club Rum 3J 4,50 €

Bailey's 4,50 €

Bombay Sapphire Gin 5,50 €

Friedrichs Gin 7,50 €

als Longdrink

mit Coca-Cola-Limonaden oder Saft + 2,30 €

mit Goldberg Bitter Lemon,  
Ginger Ale oder Tonic + 3,60 €

**2cl**

Hennessy VSOP Cognac 4,50 €

Nonino Grappa 4,50 €

Schladerer Himbeergeist 4,50 €

Schladerer Williams Birne 4,50 €

Jubiläumsaquavit 3,00 €

Averna 3,00 €

Ouzo 12 3,00 €

Bei Fragen zu Allergenen und Zusatzstoffen wenden Sie sich bitte an das Personal.

# Küchenzeiten

## Frühstücksbuffet:

Montag-Freitag von 7:00-9:30 Uhr

Sonntag von 7:30-10:00 Uhr

Der Buffetpreis beträgt 18,90 € inklusive Kaffeespezialitäten, Säfte und Mineralwasser.

Bitte nur mit Reservierung.

## Lunchbuffet:

Montag-Freitag von 12:00-13:30 und

Sonntag

Der Buffetpreis beträgt 19,90 € inklusive Mineralwasser.

Bitte nur mit Reservierung.

## Am Abend:

Montag-Donnerstag von 17:30-19:30

Freitag und Samstag von 17:30-20:30

Durchgängig während unser Öffnungszeiten gibt es Kaffee und Kuchen!

Gerne können Sie unter 0521/1446183 reservieren.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Buffets und Gerichte täglich frisch vorbereiten, sodass wir ohne Voranmeldung unser Angebot nicht garantieren können!