

*Herzlich willkommen
im Landgasthof Tobi bei Linneweber
zur „Spargelzeit“*



*Darf es vorweg ein Aperitif sein? Unsere Empfehlung bei schönem Wetter
Tobi's Limette-Basilikum.-Spritz*

Davor

Ziegenfrischkäse in würzigem Kräuterhonig mariniert

*an feinem Mangold-Babyleaf Salat mit gewürzter Roter Beete und gerösteten
Nüssen & Kernen*

14,90

Hausgemachtes Spargelcremesüppchen

mit frischem Spargel und mini Shrimps

8,90

Burrata auf Avocado-Tomatensalat

mit geschmolzenen Kirschtomaten an geeister Tomate und Basilikum-Pesto

16,90

Deswegen

Lachsfilet

an Beurre-blanc auf geröstetem Paprikagemüse mit Spinatrisotto

29,90

Kröstchen „Bärenbrucher Art“

auf hausgemachten Bratkartoffeln mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und
Wildkräutersalat

24,90

Entdecken Sie auch unser Überraschungsmenü

Immer jeden Freitag und Samstag

Für eine Person: 49,90

Für zwei Personen: 85,90

Thai-Curry

mit knackigem Gemüse der Saison dazu Knusper (Reisfladen),

geröstete Nüsse, Bambus und Mungo-Bohnen sprossen

(vegetarisch) (leicht scharf!)

19,90

Spargel

Halbes Pfund Spargel mit Petersilienkartoffeln und zerlassener Butter

15,90

Optional mit Schweineschnitzel + 8,90

Mit Rumpsteak 200g + 18,90

Mit Lachsfilet + 13,90

Mit Kalbsrückensteak 180g + 17,90

Portion Spargel mit Butter glasiert als Beilage zu allen Speisen nach Wunsch

9,50

Sie haben die Wahl!

Sauce Hollandaise Portion 3,50

Hausgemachte Sauce Hollandaise 4,90

Zur „Spargelzeit“ dazu empfehlen wir:

Sauvignon Blanc Bioland

Weingut Keth, Deutschland, Rheinhessen

Der Wein duftet nach Stachelbeeren und grünem frischem Gras.

Ein rassig erfrischender Wein!

Gebratene Riesengarnelen (ohne Schale)

mit mediterranen Kräutern & Knoblauch gebraten

auf feinen Spaghettini mit frischem Spargel und geriebenem Parmesan

26,90

Auch als Vorspeisenportion möglich

15,90

Dry-Aged Schweine Karre (gereift)

mit hausgemachter Kräuterjus auf buntem Spargel-Gemüse der Saison und
Pilzarte

27,90

Frische Ochsenbäckchen

in eigener Jus an buntem Gemüse mit hausgemachten Semmelknödeln

29,90

Maishähnchenbrust Supreme

an fruchtiger Jus

mit glasierten Zuckerschoten und Bataten-Orangen-Püree

26,90

Für unsere Kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Bratkartoffeln

12,90

Spaghettini in feiner Tomatencremesauce

8,90

Kugel Vanilleeis mit Beeren und bunten Streuseln

3,90

Danach

Hausgemachtes Wildheidelbeer-Parfait an Ananas-Estragon-Ragout

8,90

Like a Cheesecake!

Himbeertarte mit Sauerrahm und kandierte Würz-Orangen

10,90