



Herzlich willkommen im Tobì bei Linneweber,

schön, dass Sie heute unsere Gäste sind.

„Wir freuen uns sehr, Teil des Menükarussells zu sein und Ihnen in diesem Rahmen unsere Küche, unser Haus und unsere Handschrift zeigen zu dürfen.“

Bei uns steht ehrliches Handwerk im Mittelpunkt – saisonal, regional und mit viel Liebe zum Detail.

Unser Menü ist als Genussreise gedacht: klar, durchdacht und ohne Zuviel Schnickschnack.

Nehmen Sie sich Zeit, lehnen Sie sich zurück und genießen Sie den Abend bei uns.

Wir wünschen Ihnen ein schönes kulinarisches Erlebnis und freuen uns, dass Sie hier sind.“

Ihr Team vom Landgasthof Tobì bei Linneweber

Unser Menü

Vorspeise

Lauwarm glasierte Forelle

Senf-Honig-Lack | mariniertes Wurzelgemüse | Dill-Öl | gerösteter Buchweizen-Crunch

Zwischengang

Getrübtes Creme Süsschen von der Pastinake

Ziegenkäse-Praline | knuspriger Sauerteigchip

Hauptgang

Knuspriges Lachsforellenfilet

Beurre Blanc | glasierte Zuckerschoten | Kartoffelküchlein | Zitronenöl

Oder Glacierte Rinderbrust

Kalbsjus | Sellerie-Creme | Kartoffelküchlein | Haselnuss-Crunch

Nachspeise

Geschmorte Portwein Birne

Cheesecake-Eiscreme | Zimt-Crumble | Reduktion aus Portwein & Pflaume

€ 69.9 inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Unser Vegetarisches Menü

Vorspeise

Lauwarmer gratinierter Ziegenkäse

Kräuterhonig | Wildkräutersalat | gerösteter Buchweizen-Crunch

Zwischengang

Getrübtes cremesüppchen von der Pastinake

Ziegenkäse-Praline | knuspriger Sauerteigchip

Hauptgang

Saftiges Bohnenküchlein

in Nussbutter glasiertes Wurzelgemüse | feine Pilzcreme

Nachspeise

Geschmorte Portwein Birne

Cheesecake-Eiscreme | Zimt-Crumble | Reduktion aus Portwein und Pflaume

€ 59.9 inkl. der begleitenden Weine, Biere und Mineralwasser

Getränkebegleitung:

Zu jedem Gang servieren wir ein abgestimmtes Begleitgetränk (Wein, Bier oder alkoholfreie Alternative). Wasser (still/medium) ist inklusive; weitere Getränke außerhalb der Begleitung berechnen wir regulär.