

*Herzlich willkommen
im Landgasthof Tobi bei Linneweber
Unsere aktuelle ab Speisekarte ab April*



*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

Bärlauch-Schaum-Süppchen

mit Speckchip

8,90

Burrata auf Avocado-Tomatensalat

mit geschmolzenen Kirschtomaten an geeister Tomate und Bärlauch-Pesto

16,90

Deswegen

Saftiges Rumpsteak

mit hausgemachter Jus unter einer Bärlauch-Kruste auf
mallorquinischen Bratkartoffeln

32,90

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. 79,90

Rotes Thai-Curry

mit knackigem Gemüse der Saison dazu Knusper (Reisfladen),
geröstete Nüsse, Bambus und Mungo-Bohnensprossen
(vegetarisch) (leicht scharf!)

19,90

Gebratene Riesengarnelen

mit mediterranen Kräutern & Knoblauch gebraten
auf feinen Spaghettini in Bärlauch-Pesto mit geriebenem Parmesan

26,90

Auch als Vorspeisenportion möglich

15,90

Dry-Aged Schweine Karre (gereift)

mit hausgemachter Kräuterjus auf buntem Gemüse der Saison und Pilztarte

27,90

Frische Ochsenbäckchen

in eigener Jus an gebratenem Rosenkohl 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

9,90

Like a Cheesecake!

Himbeertarte mit Sauerrahm und kandierte Würz-Grapefruit

11,90