



*Winterzeit im
Landgasthof Tobi bei Linneweber*

Zum Start

Hausgemachte Petersilienwurzel-Cremesuppe
fein püriert, mit aromatischem Schnittlauch Öl
und knusprigem Parmesan-Chip 7.9

Tressini Mezzelune mit Ricotta und Parmesan
in fruchtigem Tomaten-Sugo
dazu bunter Wildkräutersalat 13.9
auch als Hauptgang Portion möglich 19.90

gemischter Feldsalat der Saison
mit Apfel-Honig Vinaigrette,
unter gerösteten Nüssen und knusprigen Croûtons und Speckwürfel
11.9

Im Hauptgang

Zart geschmorte Kalbsbäckchen in kräftiger Portwein-Charlotten-Sauce
mit cremigem Kartoffelpüree und glasierten Möhrchen 29.9

Knusprig gebratene Brust von der deutschen Landente
auf feinem Rahm-Spitzkohl mit goldbraun gebratenen Schupfnudeln
und fruchtiger Orangensauce 27.9

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten
an mildem Wonnekraut mit Petersilienkartoffeln
und feiner Weißweinsauce 26.9

Zum süßen Abschluss

Warmer Apfel-Rosinen-Zimt-Crumble
mit Vanilleeis 7.9

Hausgemachte Crème brûlée
mit knuspriger Karamellkruste 6.9