

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

Typisch badische, hausgemachte Suppen

202 Badische Nudelsuppe 4,50€

204 Badische Flädlesuppe 4,50€

Bunt gemischte Salate

245 **Kleiner gemischter Salatteller**
mit Salaten der Saison 5,50€

223 **Großer gemischter Saisonsalatteller** 6,50€

253 **„Chef“** mit gebratenen Putenstreifen, Zwiebeln,
Champignons, Paprika, Croutons und Cocktailsauce⁴⁾ 11,50€

Gerichte aus der -Badischen Küche

82 **Ochsenfleisch**

mit Meerrettichsoße ³⁾, Salzkartoffeln, Preiselbeeren,
Rote Beete Salat 13,10€

59 **„Schäufele Teller“** ¹⁾³⁾⁸⁾

mit Kartoffelsalat, Salatteller 11,50€

117 **Wildgulasch** „badisch“

mit Spätzle und Preiselbeerbirne, Salatteller 16,50€

*Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.*

Leckerer Toast!

2210 **Strammer Max**

mit gekochtem Hinterschinken ¹⁾²⁾, Käsescheiben ¹⁾ und zwei Spiegeleier 7,50€

5070 **Toast „Hawaii“**

gek. Hinterschinken ¹⁾²⁾, Früchtecocktail ¹⁾³⁾,
Ananas, Käsescheibe ¹⁾ 8,90€

Schwarzwälder Vesper

2430 „**Badisches Dreierlei**“

mit Wurst- oder Rindfleischsalat mit Bibeleskäs und Brägele 9,80€

2050 **Badischer Wurstsalat** ¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾

bunt garniert, mit Brot 7,50€

2060 **Badischer Wurstsalat** mit Käsestreifen ¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾

bunt garniert, mit Brot 8,50€

2020 **Schwarzwälder Schinkenbrot** 7,90€

2180 **Schinkenbrot**

mit gekochten Schinken 7,60€

2440 Portion Bratkartoffeln extra 3,80€

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

Schnitzel aus der Pfanne

inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

¹¹⁰ Zwei **Panierte Schweinerückenschnitzel** 13,20€

⁵⁰³⁰ „**Cordon Noir**“

vom Schweinerücken, gefüllt mit **Schwarzwälder Schinken**, und Käse
und Sauerkirschen-Schwarzwälder Deko 16,20€

⁵⁰⁰⁴ „**Cordon bleu**“ vom Schweinerücken, gefüllt mit
gekochtem Hinterschinken³⁾⁾ und Käse¹⁾
inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl 15,50€

*

Schweinesteaks aus der Pfanne

inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

⁸⁷ **Schwarzwälder Holzfällersteak**

vom Schweinehals, mit Zwiebeln, Speck²⁾³⁾ und Kräuterbutter 13,40€

³³ **Champignonrahmsteaks** 14,50€

⁶⁰⁴¹ **Pfefferrahmsteak** 14,50€

¹⁰⁷ **Schweinemedallions** 16,50€

in Champignonrahmsauce

*

Rumpsteaks

inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

⁵³³⁰ „**Malteser**“

mit Kräuterbutter 18,50€

⁵³⁶¹ „**Pikant**“

mit Pfefferkruste und Pfefferrahmsauce 20,50€

⁵³³¹ **Kaiserstühler Winzer Rumpsteak**

mit Zwiebeln, Speck²⁾³⁾ und frischen Champignons, Burgundersauce 21,90€

Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

Von Geflügel

- 97 **Putengeschnetzeltes** „Diabolo“ in einer scharfen
Soße mit Zwiebeln & buntem Paprika
inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl 14,50€

*

- 5359 **Putenschnitzel** „Bombay“
naturegebraten mit Curry-Sahnesoße mit Früchten
inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl 13,50€

Vegetarisches

- 2290 **„Schwarzwälder Bauernvesper“**
Brägele mit Bibeliskäs 8,50€

- 5235 **„Käsespätzle“**
mit Sahne, Käse¹⁾, Röstzwiebeln und Tomaten 9,50€

- 5041 **„Buntes Gemüsepfännle“**
mit verschiedenen Gemüsesorten und Schupfnudeln 9,50€

- 2123 **Camembert** ¹⁾²⁾ **gebacken** (2 St.)
mit Preiselbeeren und Toast 6,80€
/2100 (1 St.) 4,80€

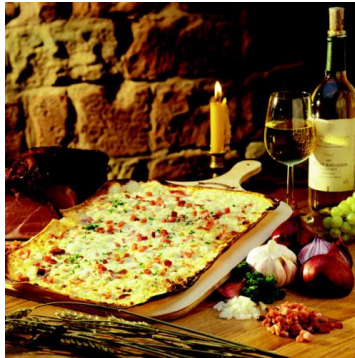
Unsere Beilagen zur Wahl:

Zwei sind inklusive, zusätzliche Beilagen ab 3,50€

Spätzle, Kroketten ¹⁾, Pommes-frites, Vegane Nudeln, Bratkartoffeln, Reis, Gemüse, gemischter
Beilagen Salat, Brägele

*Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.*

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN „KLASSICH RUSTIKAL“

901	Flammkuchen „Klassisch rustikal mit, Speck und Zwiebeln ¹⁾³⁾	7,80€
904	Flammkuchen „Gourmet“ ¹⁾³⁾ mit Lachs	12,00€

FLAMMKUCHEN VEGETARISCH

902	Flammkuchen Lauch ¹⁾³⁾ mit Lauch und Käse	7,50€
903	Flammkuchen „Münster“ mit Crème fraîche und Münsterkäse	8,50€
907	Flammkuchen ¹⁾³⁾ mit Camembert und Walnüssen	8,90€
905	Flammkuchen mit Peperoni und Ziegenkäse ¹⁾	11,00€

FLAMMKUCHEN SÜß

905	Flammkuchen mit Apfelscheiben, Zucker und Zimt ¹⁾	10,00€
-----	---	--------

(Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)

*Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.*



Vegan

5150 Blumenkohl-Koriander-Kokos-Suppe
5,50€

5151 2 Gefüllte Paprikaschoten
mit veganem Käse ¹²⁾ überbacken Beilagen nach Wahl
13,50€

5152 Vegane Nudeln ¹⁾ in Kokos-Soße
mit etwas Knoblauch, Chiliflocken und Ingwer
12,50€

5155 Käse-Nudeln Extra ¹²⁾
mit Peperonistückchen verfeinert
mit Salatteller
8,50 €

5156/5157 Vegane Flammkuchen ¹²⁾
mit Lauch oder Pilzen
9,50€

Mögliche Beilagen : Reis, Pink Potato, Vegane Nudeln ¹²⁾

Weitere Gerichte folgen im Wechsel

Vehrte Gäste

Da alle vegane Gerichte frisch zubereitet werden bitten wir um etwas Geduld. Sollten sie besondere Wünsche haben sprechen Sie bitte mit dem Servicepersonal. Sollte das Eine oder andere mangels frischer Zutaten nicht zubereitet werden können, bitten wir um Entschuldigung



Gasthaus zur Linde in Tunsel
...traditionell badisch.

> Immer ab Dienstag und nur solange Vorrat reicht <

Frische Rinderleber

¹⁷⁸⁸ **Leber „Berliner Art“** mit Zwiebeln,
Apfelecken, Brägele und buntem Salatteller oder Gemüse der Saison 11,80€

⁵³¹⁰ **Leber sauer** mit Brägele
und buntem Salatteller oder Gemüse der Saison 11,20€

⁵³¹¹ **Leber geröstet** mit Brägele
und buntem Salatteller oder Gemüse der Saison 10,20€

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

Allergiker Informationen

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, finden Sie in eine Infomappe an der Theke. Diese erhalten Sie auch auf Nachfrage bei unserem Service.

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe:

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr.3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr.5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 koffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr.13 geschwärzt
- Nr.14 gewachst,