

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

Typisch badische, hausgemachte Suppen

Badische Nudelsuppe 6,50

Badische Flädlesuppe 6,50

Bunt gemischte Salate

Kleiner gemischter Salatteller ^J
der Saison 5,50

Gemischter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen,
mit Zwiebeln, Champignons, Paprika⁴⁾ 11,50

Gerichte aus der Badischen Küche

Badisches Ochsenfleisch
mit Meerrettichsoße ^G, Salzkartoffeln, Preiselbeeren,
Rote Beete Salat 18,10

Badisches Schäuferle ¹⁾³⁾⁸⁾
mit Kartoffelsalat, Salatteller ^J 14,70

Badisches Wildgulasch
mit Spätzle^C und Salatteller ^J 23,-

(Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)

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

Leckerer Toast!

Strammer Max

mit gekochtem Hinterschinken ¹⁾²⁾,
Käsescheiben ¹⁾ und zwei Spiegeleier 10,50

Schwarzwälder Vesper

„Badisches Dreierlei“

mit Wurst- oder Rindfleischsalat mit Bibeleskäs ^G und Bratkartoffeln 12,50

Badischer Wurstsalat ¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾

bunt garniert, mit Brot 9,80

bunt garniert, mit Bratkartoffeln 12,50

Portion Bratkartoffeln extra 4,50

***** (Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)

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

.. aus der Pfanne

vom Schweinehals

Holzfällersteak

mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ 15,90

vom Schweinerücken

Zwei Panierte Schnitzel 17,20

„Cordon bleu“

gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse ¹⁾³⁾⁸⁾¹²⁾ 17,90

Champignonrahmsteak 15,90

Pfefferrahmsteak 15,90

vom Schweinefilet

Schweinemedallions 18,50

in Champignonrahmsoße

vom Rind

Rumpsteak

mit Kräuterbutter 24,00

Pfeffer-Rumpsteak

mit Pfefferkruste und Pfefferrahmsoße 26,50

Winzer Rumpsteak

mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ und frischen Champignons, Burgundersoße 28,90

alle Gerichte inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

Spätzle, Pommes, Kroketten, Gemüse nach Saison, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis, gemischter Salatteller. Zwei sind inklusive, jede zusätzliche Beilage ab 3,50

(Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)

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

Von Geflügel

Putensteak

in Rahmsauce 17,50

Putengeschnetzeltes „Diabolo“

in einer scharfen Sauce mit
Zwiebeln, Paprika & Chilis 19,50

alle Gerichte inklusive zwei Beilagen Ihrer Wahl

Spätzle, Pommes, Kroketten, Gemüse nach Saison, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Reis,
gemischter Salatteller. Zwei sind inklusive, jede zusätzliche Beilage ab 3,50

Vegetarisches

„Käsespätzle“

mit Sahne, Käse¹⁾, Röstzwiebeln und Tomaten 11,50

„Buntes Gemüsepfännle“

mit verschiedenen Gemüsesorten und Bratkartoffeln 17,50

Camembert ¹⁾²⁾gebacken (2 St.)

mit Preiselbeeren 6,80

/2100 (1 St.) 4,80

(Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene letzte Seite)

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

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN ^A



FLAMMKUCHEN „KLASSISCH RUSTIKAL“

Flammkuchen ^A „Klassisch rustikal mit, Speck und Zwiebeln ¹⁾³⁾	11,50
Flammkuchen ^A „Gourmet“ ¹⁾³⁾ mit Lachs	14,00

FLAMMKUCHEN ^A VEGETARISCH

Flammkuchen ^A Lauch ¹⁾³⁾ mit Lauch und Käse ^G	13,50
Flammkuchen ^A „Münster“ mit Crème fraîche und Münsterkäse ^G	13,50

FLAMMKUCHEN SÜß

Flammkuchen ^A mit Apfelscheiben, Zucker und Zimt	11,50
--	-------

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



Vegan

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

5153 Großer Salatteller¹
mit gebratenen veganen Maultaschen
11,50€

5151 2 Gefüllte Paprikaschoten
mit veganem Käse¹²⁾ überbacken Beilagen nach Wahl
13,50€

5152 Vegane Nudeln¹ in Kokos-Soße
mit etwas Knoblauch, Chiliflocken und Ingwer
12,50€

5155 Käse-Nudeln Extra¹²⁾
mit Peperonistückchen verfeinert
mit Salatteller¹
12,50 €

5156 Vegane Flammkuchen¹²⁾
mitlauch oder Pilzen
13,90€

Mögliche Beilagen: Reis, Pink Potatoes, Vegane Nudeln¹²⁾

Weitere Gerichte folgen im Wechsel

Verehrte 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.

> nicht immer verfügbar <

Rinderleber

Leber „Berliner Art“ mit Zwiebeln,
Apfelecken, Bratkartoffeln und gemischtem Salat ¹ 15,50

Leber „sauer“
mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat ¹ 15,50

Leber geröstet
mit Bratkartoffeln
und gemischtem Salat ¹ 15,20

Erläuterung der Zusatzstoffe und Allergene

Allergene

- A) Glutentaltig
- B) Krebstiere
- C) Eier und Eierzeugnisse
- D) Fisch und Fischerzeugnisse
- E) Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F) Soja und Sojaerzeugnisse
- G) Milch und Milcherzeugnisse
- H) Schalenfrüchte (Nüsse Walnüsse)
- I) Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J) Senf und Senferzeugnisse
- K) Sesamsamen
- L) Schwefeldioxid und Sulfide
- M) Lupinen
- N) Weichtiere (Schnecken, Muschel etc.)

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,