



Das Beste aus unserer Küche

TÄGLICH AB 16 UHR

DIE KÜCHE EMPFIEHLT ZUR WINTERZEIT

Vorspeisen

MARONENSCHAUMSÜPPCHEN

vegan, mit karamellisierten
Apfelspalten

9,50

MARINIERTE WALDPILZE

auf gerösteter Kürbiscreme, Wildkräuter,
Röstbrot, vegan

13,00

Hauptspeisen

ENTENKEULE KNUSPRIG GEBRÄTEN

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen,
Orangensauce

27,00

SPINATKNÖDEL

vegan, mit Waldpilzrahm

19,00

KNUSPRIG GEBACKENE BRUST VON DER HAFERMASTGANS

mit Apfelrotkohl, Kartoffelklößen mit
polnisch Butter, gefülltem Bratapfel

29,50

ROTE BEETE RISOTTO

mit gebratenen Pilzen und Rucola

19,00

HERZHAFTER GULASCH VOM RIND

mit Waldpilzen, Butterspätzle
und Preiselbeerbirne

24,00

WINTERKABELJAU

gedünstet

25,00

GRÜNKOHL

mit Bregenwurst von der Fleischerei Göthe,
frisch oder geräuchert dazu eine saftige Scheibe
Kasseler Nacken und Salz-oder Bratkartoffeln

23,00

Nachtisch

APPLE CRUMBLE

mit Apfelkompott, Joghurtcreme,
Vanilleeis, im Glas serviert

9,50

SCHOKO LAVAKUCHEN

mit Vanilleeis und Fruchtsauce

12,00

ZU DEN

VIER LINDEN

Das Beste aus unserer Küche



VORSPEISEN & SUPPEN

GULASCHSUPPE

mit Paprikastreifen und Zwiebeln

9,50

VELTENHÖFER HOCHZEITSUPPE

mit Fleischklößchen, Spargel,
Gemüse und Eierstich

9,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE IM SPECKMANTEL

an Linsensalat

13,50

KLEINER SALAT

Blattsalate, Gurke, Tomate, Vinaigrette

7,50

FRISCH GEBRATENE PILZE AUF CARPACCIO

hauchdünne Scheiben vom Rinderfilet mit Rucola,
Walnussölvinagrette und frisch gehobeltem Parmesan

19,50

VORSPEISENVARIATION „LINDE“

Empfehlung für 2 Personen

Marinierte Champignons, gratinierter Ziegenkäse
mit Quittensenf, in Olivenöl und Knoblauch
gebratene Garnelen, luftgetrockneter Schinken,
Gewürzgurke, rosa Roastbeef mit
Remouladensauce, eingelegte Oliven und Tomaten,
dazu frisch gebackenes Baguette und Butter

24,50

ZU DEN

VIER LINDEN

Das Beste aus unserer Küche

FRISCHES AUS DER SALATBAR

GRIECHISCHER BAUERNSALAT

verschiedene Blattsalate, Gurke
Tomate, rote Zwiebelringe, Oliven, Feta
und Vinaigrette

20,50

NIZZASALAT

verschiedene marinierte Blattsalate,
mit Thunfisch, Ei, Zwiebelringen, Gurke, Tomate
Oliven und Frenchdressing

21,50

GRATINIERTER ZIEGENKÄSE

an bunten Zupfsalaten mit Vinaigrette,
Apfelchutney, kandierte Walnüsse, Granatapfelkerne
und Rote Beete

23,00

RUMPSTEAKSTREIFEN

rosa gebraten auf bunten Blattsalaten, mit Vinaigrette,
frisch gehobeltem Parmesan und Kirschtomaten

24,00

PASTAGERICHTE

TORTELLINI

mit Ricotta-Spinatfüllung,
geschwenkt in Sahnesauce, mit Erbsen
und Speck

18,50

BLACK TIGER GARNELEN

mit Olivenöl und Knoblauch gebraten,
auf Tagliatelle mit frischem Parmesan,
Kirschtomaten und Rucola

23,00

RAVIOLI MIT STEINPILZFÜLLUNG

mit Karotten, Kirschtomaten, Walnüssen, Zwiebellauch,
Dill, Rucola und frisch gehobeltem Parmesan

19,50

ZU DEN

VIER LINDEN

Das Beste aus unserer Küche



FLEISCHGERICHTE

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“

Pommes Frites, Zitrone und Gurkensalat
mit Dill und Schmand

19,50

SCHWEINESCHNITZEL „CHASSEUR“

mit Waldpilzrahm
und Pommes Frites

20,50

WIENER KALBSSCHNITZEL

dazu Pommes Frites, Gurkensalat, Zitrone

28,50

Wahlweise mit

WALDPILZRAHM

1,00

WILDPREISELBEEREN

0,50

HIRSCHSSCHNITZEL IN HASELNUSSKRUSTE

dazu frisch gebratene Pilze, Preiselbeeren,
Wildsauce und Kroketten

24,00

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK „LINDE“

mit gebratenen Pilzen und Zwiebeln, Kräuterbutter
dazu Pommes Frites

220 g 34,00

300 g 39,00

*Zu allen Fleischgerichten
wahlweise*

KNUSPRIGE BRATKARTOFFELN

mit Speck und Frühlingslauch

1,00

KETCHUP ODER MAJONESE

0,50

KLEINER GEMISCHTER BEILAGENSALAT

4,50

ZU DEN

VIER LINDEN

Das Beste aus unserer Küche

LINDENKLASSIKER

deftiges zu jeder Tageszeit

BERLINER BLUTWURST

von Fleischermeister Marcus Benser,
mit Kartoffelpüree & Linsensalat

19,50

BRANDES CURRYFLEISCHWURST

mit frischem Weißkrautsalat und Pommes Frites

15,50

KALBSLEBER „BERLINER ART“

mit Pfannenzwiebeln, gebratenen
Äpfeln und Kartoffelpüree

22,00

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH VOM HIRSCH

mit Wildpreiselbeeren, Remouladensauce,
Bratkartoffeln mit Speck und Frühlingslauch

19,00

HAUSGEMACHTES SAUERFLEISCH

Remouladensauce, Gewürzgurke
und deftige Bratkartoffeln

18,00

EDLE MATJESFILETS „HAUSFRAUENART“

mit knusprigen Bratkartoffeln

18,00

HAUSGEMACHTE BOULETTE

mit Graubrot, Butter & Senf

7,00

“HOPPEL POPPEL”

deftiges Bauernfrühstück
„Berliner Art“ mit Salatgarnitur

14,50

AUFSCHEITT VOM ROSA GEBRATENEN ROASTBEEF

Remouladen, Gewürzgurke & deftige
Bratkartoffeln mit Speck & Frühlingslauch

23,00

STRAMMER MAX MIT LANDSCHINKEN

mit drei Spiegeleien auf gebuttertem
Graubrot & Gewürzgurke

15,50

ZU DEN

VIER LINDEN

Das Beste aus unserer Küche

CLUBSANDWICH

mit Roastbeef, Hähnchenbrust oder Thunfisch

Ei, Bacon, Gurke, Tomate, Salat, Remoulade

17,50

Wahlweise mit

POMMES-FRITES

3,50

GURKENSALAT

4,50

KLEINER BEILAGENSALAT

4,50



NACHTISCH

KÜRBISKERNPARFAIT

hausgemacht, mit karamellisierten Kürbiskernen

9,50

SCHOKO LAVAKUCHEN

mit Vanilleeis und Fruchtsauce

12,00

UNSERE EISSORTEN

Pistazie, Walnuss,
Bourbon Vanille, Zitronensorbet,
Schokolade

Kugel 2,10

Sahne 0,90

ZU DEN
VIER LINDEN

Das Beste aus unserer Küche



FÜR DEN KLEINEN HUNGER

POMMES FRITES

rot / weiß

4,50

OLIVEN

grün oder schwarz

5,00

**ZWEI KLEINE SCHMALZBROTE
MIT GEWÜRZGURKEN**

4,50

**KÄSEWÜRFEL, OLIVEN,
PEPERONI & SALZSTANGEN**

8,00

GEWÜRZGURKE

2,00

ERDNÜSSE

geröstet und gesalzen

2,00

RITTERSPORT

diverse

3,50

ZU DEN

VIER LINDEN



APERITIF

Classics

NEGRONI

Gin, Campari, Roter Vermouth

10,00

DRY MARTINI

Martini Bianco, Zitrone

5 cl **5,50**

SHERRY DRY

5 cl **5,00**

PERNOD

Eiswürfel, Wasser

5 cl **6,50**

PORTWEIN

5 cl **5,00**

Spritz

**APEROL
SPRITZ**

Aperol, Prosecco, Soda, Orange

8,50

**SARTI
SPRITZ**

Sarti Rosa, Prosecco, Soda, Limette

8,50

**CRODINO
SPRITZ
ALKOHOLFREI**

Crodino, Soda, Orange

8,00

ZU DEN
VIER LINDEN

BIER VOM FASS

WOLTERS PREMIUM PILSENER

0,2l	0,3l	0,4l
2,60	3,70	4,90

JEVER

friesisch Herb

0,2 l	0,3 l	0,4 l
2,90	4,10	5,10

GUINNESS DRAUGHT

0,2l	0,4l
3,40	5,90

**ERDINGER BRAUHAUS
HELLES LAGERBIER**

0,3l	0,5l
3,90	5,80

**MAISEL AND FRIENDS
PALE ALE**

0,3l	3,90
------	------

FRÜH KÖLSCH

0,2l	2,90
------	------



BIERE AUS DER FLASCHE

ERDINGER WEISSBRÄU

Kristall, Weißbier oder alkoholfrei
0,5l 5,50

ERDINGER BRAUHAUS

Helles alkoholfrei
0,5l 5,50

AUGUSTINER BRÄU

Lagerbier Hell
0,5l 5,50

WOLTERS ALKOHOLFREI

0,33l 4,20

MAISEL AND FRIENDS

IPA alkoholfrei
0,33l 4,50

SCHNEIDER WEISSE

Original
0,5l 5,50

MAISEL'S WEISSE

Original
0,5l 5,50

BERLINER WEISSE

mit Himbeere oder Waldmeister
0,33l 4,80

National Jürgens Braunschweig

BRUNSWIEK ALT

0,33l 5,10

GALA HELL

0,33l 4,90

SÜDSEE IPA

0,33l 5,50

ZU DEN

VIER LINDEN

ALKOHOLFREIES

MAGNUS IMPERIAL

feinperlig oder still

0,25 l 0,75 l

2,90 6,90

THOMAS HENRY TONIC WATER, GINGER ALE, BITTER LEMON

0,2 l 3,50

COCA COLA, COLA LIGHT, MEZZO MIX

0,2 l 3,00

SÄFTE

Apfelsaft, Orangensaft, Kirschnektar,
Maracujanektar, Bananennektar,
Rhabarbernektar, Traubensaft

0,2 l 3,20

ALLE SÄFTE AUCH ALS SCHORLE

0,2 l 3,00

0,4 l 4,90



UNSERE WEINE

Weiß

RIESLING TROCKEN WEINGUT METZGER

Pfalz, QbA, 11,5%, trocken
Apfel, Pfirsich, etwas Melone,
sehr bekömmlich

0,2 l 1,0 l

7,00 31,50

GRAUBURGUNDER BERND RUSSBACH

Rheinhessen, QbA, 12,5%, trocken
Zitrone & Apfel, Eleganter Klassiker

0,2 l 0,75 l

8,50 29,00

Rot

CÔTES DU RHÔNE DOMAINE BOIS DE BRIGNON

Frankreich, Rhône, 14,5%
Brombeere & Kirsche, Vanille
geschmeidig-trocken,

0,2 l 0,75 l

8,50 29,00

MERLOT DELLE VENEZIE GINO BRISOTTO

Italien, Venetien, IGT, 12,0%, trocken
trocken, saftig, rote Früchte, Sauerkirsche

0,2 l 1,0 l

8,00 36,00

ZU DEN

VIER LINDEN

Weiß

NIL CUVÉE 2024
WEINGUT AM NIL

Pfalz, 11,5%, feinherb
Sauvignon Blanc, Riesling, Morio Muskat
unkompliziert, fruchtig,
feine und reife Restsüße
0,2 l 0,75 l
8,50 29,00

SAUVIGNON BLANC
WEINGUT AM NIL

Pfalz, 12%, trocken
lebendige Struktur, Stachelbeere,
Passionsfrucht, angenehmen Fruchtsüße
0,2 l 0,75 l
8,50 29,00

NACHSCHLAG
CHRISTIAN STAHL

Franken, 11,5%, trocken
Riesling & Scheurebe
Flashed garantiert!
0,2 l 0,75 l
8,50 29,00

Prosecco

PROSECCO DOC TREVISO
TERRA SERENA

Italien, Venetien, 11%, extra dry
0,7 l 0,75 l
5,50 35,00



Rot

LINDA MORA
MALBEC

Mendoza-Argentinien, trocken, 12%
intensive Aromen von Pflaume und Kirsche,
ausbalanciert und saftig-fruchtigem Finish

0,2 l 0,75 l
8,50 29,00

PRIMITIVO,
TEATRO LATINO

Italien, Apulien, IGT, 13,5%, trocken
wuchtig, dunkle Waldbeeren,
Ausbau im großen Holzfass

0,2 l 0,75 l
8,50 29,00

TEMPRANILLO CRIANZA
VINA POMAL

Spanien, Rioja, 14,0%, trocken
Kirsche, kräftige Frucht,
ein Jahr Ausbau im Eichenfass

0,2 l 0,75 l
8,50 29,00

Rose

SPÄTBURGUNDER ROSE
WEINGUT METZGER

Pfalz, QbA, 11,5%, trocken
Erdbeercompott, Hibiskus, Apfel, saftige Süße
0,2 l 0,75 l
8,00 27,00

CORAIL
CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Frankreich, Château de Roquefort, AOP
12%, trocken, zart und frisch
Zitrusfrüchte und rote Beeren, schön lang anhaltend
0,2 l 0,75 l
8,50 29,00

ZU DEN
VIER LINDEN

EDELBRÄNDE & GRAPPA 2CL

WALDHIMBEERGEIST

40,0 % 3,50

MIRABELLENBRAND

40,0 % 3,50

MARILLENBRAND

40,0 % 3,50

HASELNUSSGEIST

40,0 % 4,50

**WILLIAMS-CHRIST
BIRNENBRAND**

40,0 % 3,50

**GRAPPA MARZADRO
TRENTINA MORBIDA**

38,0 % 3,50

**GRAPPA MARZADRO
DICIOTTO LUNE**

41,0 % 4,50

**GRAPPA MARZADRO
GIARE AMARONE**

41,0 % 6,50

**PRINZ
ALTE MARILLE**

41,0 % 4,50

**PRINZ
ALTER BODENSEE-APFEL**

41,0 % 4,50



BITTERS 2CL

BORGmann

39,0 % 3,50

RAMAZOTTI

30,0 % 3,00

AVERNA

30,0 % 3,00

**FERNET BRANCA
/ MENTA**

40,0 % 3,00

JÄGERMEISTER

35,0 % 3,00

CAMPARI

17,0 % 4 cl 6,00

CYNAR

16,5 % 3,00

UNDERBERG FL.

30,0 % 3,50

KUEMMERLING FL.

35,0 % 3,50

ZU DEN

VIER LINDEN

RUM 4CL

BACARDI SUPERIOR

37,5 % 5,50

HAVANNA CLUB 3 JAHRE

40,0 % 5,50

HAVANNA CLUB

7 JAHRE

40,0 % 7,00

PAMPERO ANIVERSAIRE

40,0 % 7,00

RON ZACAPA

CENTENARIO

23 JAHRE

40,0 % 9,50



WHISKEY 4CL

BOURBON

JIM BEAM

40,0 % 5,00

JACK DANIEL'S

40,0 % 6,00

WILD TURKEY

40,5 % 6,00

IRISH

PADDY

40,0 % 5,00

JAMESON

40,0 % 6,00

TULLAMORE DEW

40,0 % 6,00

SCOTCH

GLENFIDDICH

12 Jahre

40,0 % 7,00

LAGAVULIN

16 Jahre

40,0 % 9,50

BALLANTINES

40,0 % 5,00

SCOTCH

JOHNNIE WALKER RED LABEL

40,0 % 5,00

GLEN GRANT

15 Jahre

50,0 % 8,50

GLEN GRANT

18 Jahre

43,0 % 15,00

ZU DEN

VIER LINDEN

LIKÖRE 4CL

BAILEY'S IRISH CREAM

17,0 4,80

SAMBUCA MOLINARI

2 cl 40,0 2,80

COINTREAU

40,0 5,00

SOUTHERN COMFORT

40,0 5,00

AMARETTO DISARONNO

2 cl 36,0 2,50

MEXIKANER

2 cl 2,00

GIN 4CL

BOMBAY SAPPHIRE

40,0 % 6,00

HENDRICK'S GIN

44,0 % 8,00

BULLDOG LONDON DRY GIN

40,0 % 6,00

MONKEY 47 SCHWARZWALD DRY GIN

47,0 % 10,0

COGNAC & WEINBRAND 4CL

OSBORNE VETERANO

30,0 % 4,80

CARDINAL MENDOZA

40,0 % 7,00

CARLOS I

40,0 % 6,00

OSBORNE 103

30,0 % 4,50

ZU DEN

VIER LINDEN

SPIRITUOSEN 2CL

LINIE AQUAVIT 40,0 % 2,80	OUZO 12 40,0 % 2,60	FÜRST BISMARCK 38,0 % 2,60	ESPOLÒN TEQUILA BLANCO 40,0 % 3,50
MALTESER AQUAVIT 40,0 % 2,80	OUZO 12 GOLD 40,0 % 2,60	MOSKOVSKAYA WODKA 40,0 % 2,80	ESPOLÒN TEQUILA REPOSADO 40,0 % 3,50
RAKI 40,0 % 2,60	HELBLING HAMBURGS FEINER KÜMMEL 40,0 % 2,80	ABSOLUT WODKA 40,0 % 2,80	



LONGDRINKS

HAVANNA COLA Havanna 3 Jahre, Coca Cola, Limette 8,50	WODKA LEMON Absolut Wodka, Thomas Henry Bitter Lemon 9,50
GIN TONIC Bulldog London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water, Zitrone 9,50	NEGRONI Tanqueray Gin, Campari, Roter Vermouth 10,00
HENDRICK'S TONIC Hendrick's Gin, Thomas Henry Tonic Water, Gurke 11,50	CAMPARI SODA Campari Bitter, Soda, Orange 8,00

ZU DEN
VIER LINDEN



HEIMBS KAFFEE

CAFÉ CRÈME

3,00

GROSSER CAFÉ CRÈME

3,90

ESPRESSO

2,50

DOPPELTER ESPRESSO

3,50

ESPRESSO MACCHIATO

3,00

CAPPUCCINO

3,50

MILCHKAFFEE

3,90

LATTE MACCHIATO

3,90

HEIMBS TEE

diverse

3,90