

Speisen

Linde



Montag bis Freitag²
**MITTAGS
DEAL**
11:30 bis 14:30 Uhr
leckere Mittagsgerichte
ab 9,90

täglich 17 bis 20 Uhr
BROT & WEIN
eine Flasche Wein des
Monats, rot oder weiß,
frisches Baguette,
hausgemachte Aioli
für 12,90



Montag^{1,2}
**SCHNITZEL
SATT**
jeden Montag gibt es für
nur 19,90 so viele
Schnitzel wie du essen
kannst!

Dienstag^{1,2}
BURGERTAG
Für nur 1,90 mehr gibt's
zu deinem Lieblingsburger
die Beilage dazu.



DEINE WOCHE IN DER LINDE



Mittwoch^{1,2}
**SCHNITZEL
TAG**
alle Schnitzel für 17,50

Donnerstag & Freitag^{1,2}
STEAKTAG
Donnerstags & Freitags
sind ein kleiner Salat und
die Beilage beim Steak mit
dabei. Ab 19,50.



Sonn- und Feiertags
CAKE-DEAL
14 bis 18 Uhr ab 6,90
frischer, hausgemachter Kuchen
und ein Heißgetränk³ nach Wahl.



HERZLICH WILLKOMMEN

SALLI, KAPPELRODECK

Willkommen in der Linde in Kappelrodeck.

Entspannung und gute Laune, Genuss und Urlaub
vom Alltag bis in die Nacht hinein.

Bei uns kann man relaxen, sich treffen,
sich kennen lernen, reden, entdecken und
genießen. Lehn Dich zurück und genieß den
Moment an diesem lebendigen Ort mit seiner
unverwechselbaren Atmosphäre.

Unsere Speisekarte ist so bunt und vielfältig
wie die Menschen, die zu uns kommen. Ganz
unkompliziert in Turnschuhen oder mit schicker
Abendgarderobe — sei wie du bist, sei unser Gast:

... das Leben ist schön!

WO IST WAS?

Aktionstage	2	Flammkuchen	19
Apero, Spritz & Sekt	5	Schnitzel & Cordon bleu	21
Kid's Menu	6	Steaks	23
Vorspeisen	9	Burger	25
Tapas & Snacks	11	Vesper	27
Salate & Bowl	13	Dessert	29
vitale Küche	15	Kaffee & Kuchen	31
Heimat-Küche	17		



APERÖ, SPRITZ & SEKT

MIT ALKOHOL

Limoncello Spritz 0,2l 7,90
Limoncello, Sekt, Soda, Zitronenschnitz

Lillet Wild Berry 0,2l 7,90
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry, Beeren

Aperol Spritz 0,2l 7,90
Aperol, Sekt, Soda, Orangenscheibe

Hugo 0,2l 7,90
Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Sekt

Sarti Sprizz 0,2l 7,90
Sekt, Blutorange-Mango-Likör, Soda, Limetten

Ramazotti Rosato Mio 0,2l 7,90
Ramazotti Rosato, Soda, Sekt, Rosmarin

Sommerschörle 0,2l 7,90
Rosé, Lime Jus, Tonic Water, Soda, Limette

Lillet White Peach 0,2l 7,90
Lillet blanc, Schweppes White Peach, Soda, Beeren

ALKOHOLFREI

Wild Berry Vibrante 0,2l 6,90
Martini Vibrante, Schweppes Wild Berry, Soda, Beeren

Vibrante Martini 0,2l 6,90
Martini Vibrante, Tonic Water, Soda, Orangenscheibe

Hugo alkoholfrei 0,2l 6,90
Holunderblütensirup, Minze, Limetten, Schweppes Ginger Ale

Crodino Spritz 0,2l 6,90
italienischer Kräuteraperitif, Tonic Water, Orangensaft, Limette

SEKT

Sekt trocken Glas 0,1l 4,90
Edition „Linde“ Fl. 0,75l 27,50
Schloss Affaltrach | Württemberg

Pinot Rosé Sekt Fl. 0,75l 28,90
Winzersekt | trocken
Hex vom Dasenstein | Baden

Wie wäre es mit einem
gemeinsamen Start in den Abend?
Oder unentschlossen?

Aperitif-Etagere nur 44,40
für die wunderbaren Momente mit
deinen Liebsten: 6 Spritzgetränke – nach
Herzenslust von euch zusammengestellt –
dazu leckerer Nuss-Mix

KID'S MENU

leckeres für unseren kleinen
Gäste

Kid's Schorle 0,2l 1,90
kleines Apfel-Saft-Schorle

Räuberteller 0,00
zum Räubern bei den Großen

Kid's Cheese Burger 9,50
Rinderpatty, Burgersauce, Cheddar. Ohne
Tomate und Grünzeugs.

Kinderschnitzel 8,40
kleines paniertes Schweineschnitzel mit
Pommes frites und Ketchup oder Mayo

Hähnchenbrust 8,40
mit Rahmsauce und Spätzle

hausgemachte Spätzle 6,80
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce,
Bratensauce oder  Champignonsauce

Käsespätzle 8,40
 eine kleine Portion unserer leckeren
Käsespätzle

Kindereisbecher 3,70
Eine Kugel Vanille-Eis, Smarties, Sahne

 veggie |  vegan

Montag bis Freitag²

MITTAGS DEAL

11:30 bis 14:30 Uhr

leckere Mittagsgerichte ab 9,90 €

Auch zum Abholen und zu Hause
oder im Büro genießen



Jetzt Neu:
im umweltfreundlichen
re-circle Mehrwegsystem.

2) nicht an Feiertagen



ES GIBT IMMER
ETWAS ZU FEIERN.
FEIERN IN DER LINDE

Die Linde macht Ihre
Idee zum Event.
Sprechen Sie mit uns!

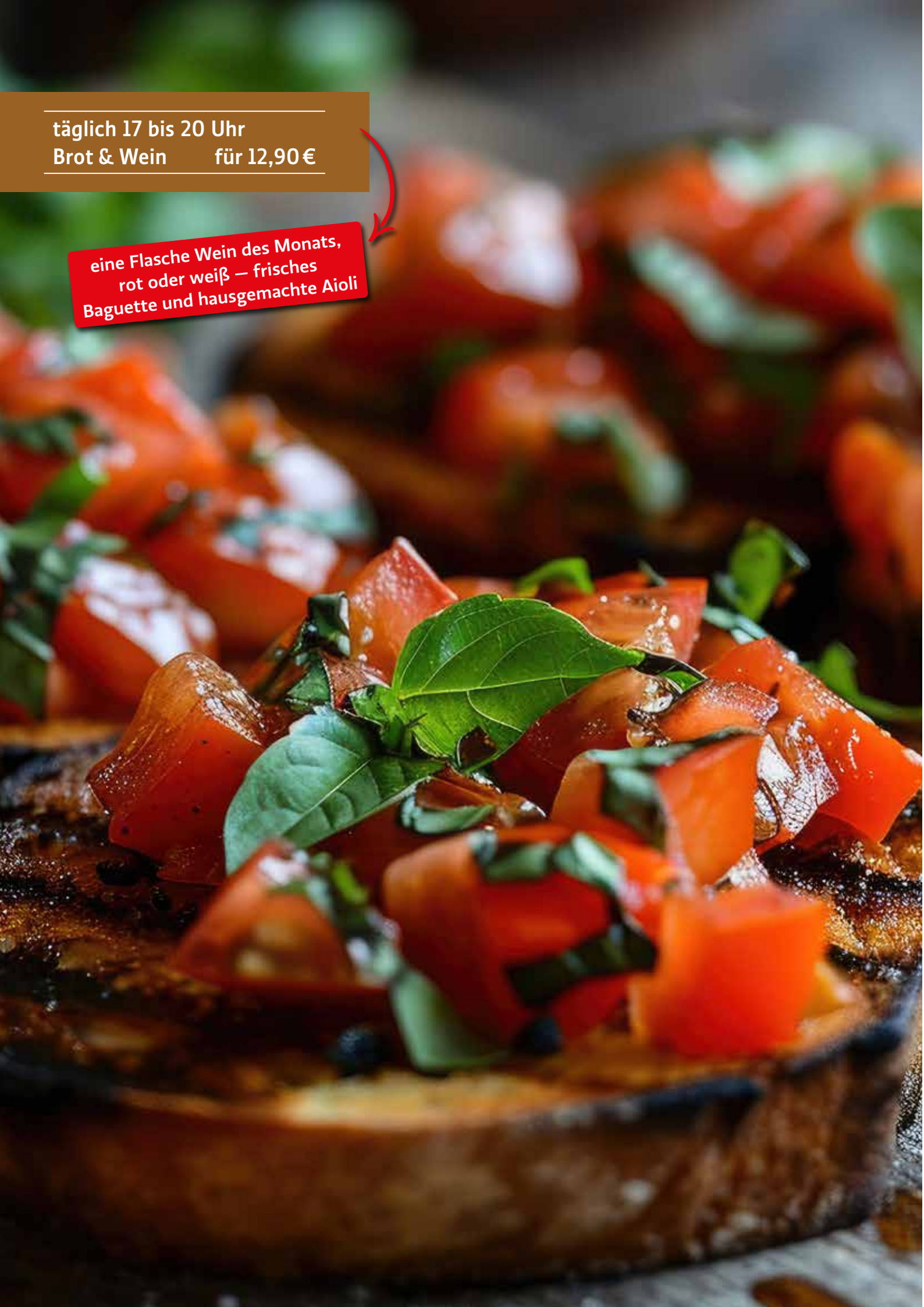


jetzt gleich hier mitnehmen
oder online kaufen



ein Linde-Gutschein ist
immer genau das Richtige!





täglich 17 bis 20 Uhr
Brot & Wein für 12,90 €

eine Flasche Wein des Monats,
rot oder weiß – frisches
Baguette und hausgemachte Aioli

VORSPEISEN

Tomaten-Cremesuppe 6,90
mit Sahne und Baguette

Maultaschensuppe 7,90
Maultasche, Rinderbrühe, Gemüse

Vorspeisensalat 6,40
bunt-gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

kleiner Grüner 3,90
Blattsalate mit Apfel-Balsamico-Dressing

Little Caesar 7,90
gemischter Blattsalat mit Romana Salat, Caesar-Dressing, krosse Brotwürfel, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischer Hartkäse

THE BRUSCHETTA-COLLECTION

Bruschetta classico 7,50
geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto, Rucola und italienischer Hartkäse

Bruschetta Avocado 8,50
geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Avocado-Creme, Rucola und italienischer Hartkäse

Bruschetta Zicke 8,50
geröstete Weißbrotscheiben mit marinierten Tomatenwürfeln, Basilikum-Pesto, Rucola und Ziegenkäse-Crumble

Auf der nächsten Seite gibt's leckere Tapas und weitere Kleinigkeiten.



MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL
♥ Ketchup/ Mayo je 0,80
Aioli/ Cocktail/ Curry/ BBQ/
Sour Cream/ ♥ Guacamole je 1,00

TAPAS & SNACKS

TAPAS

Schafskäse aus dem Ofen 8,40
♥ mit mediterranem Antipastigemüse, Oliven, Knoblauch, Rosmarin und Olivenöl. Dazu Baguette.

spanische Kartoffelbällchen 7,90
♥ kleine, gebackene Kartoffel-Gemüse-Bällchen, gefüllt mit Frischkäse und Schnittlauch, dazu Baguette und ein Dip nach Wahl

Garnelen Aioli 12,40
♥ mit würzigem Knoblauch-Ölivenöl, Tomaten, Rosmarin, geschrotetem Pfeffer und Baguette

Brot & Aioli 4,90
♥ Baguette mit hausgemachter Aioli

KLEINIGKEITEN

Flammkuchen-Ecken 7,90
♥ Bergkäse, Dip nach Wahl

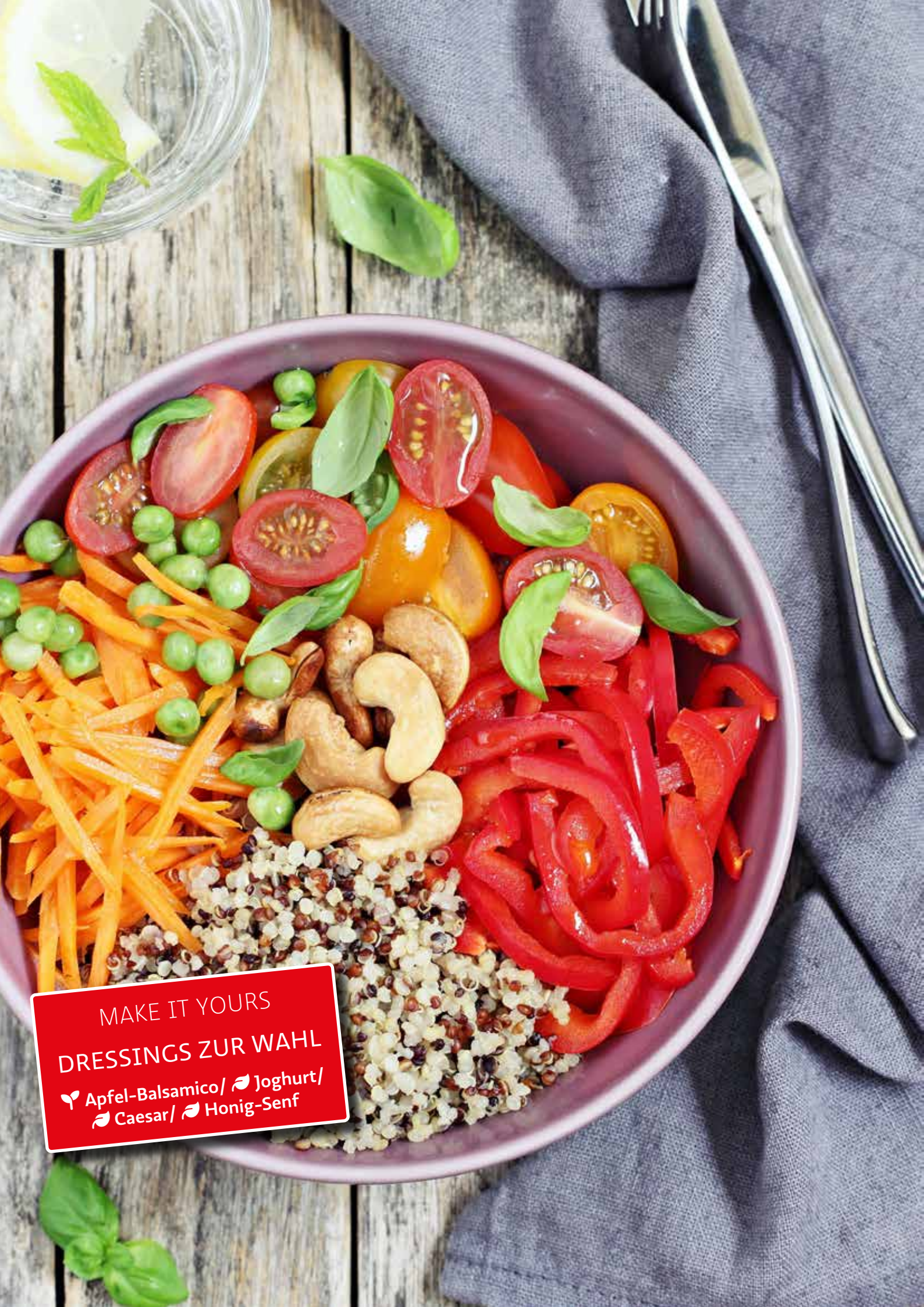
Portion Spätzle 6,80
mit Sauce zur Wahl: Rahmsauce, ♥ Champignonsauce oder Bratensauce

Fries & Dip 5,80
♥ lecker gewürzte Waffelkartoffeln mit zwei Dips nach Wahl

California Fries 7,70
♥ Portion Pommes frites mit Avocado-Creme, marinierten Tomatenwürfeln & italienischem Hartkäse

TAPAS SELECCIÓN ♥ 18,90

Schafskäse & Oliven aus dem Ofen
spanische Kartoffelbällchen
kleiner, bunter Salat mit Balsamico-Dressing
Brot & Aioli
Bruschetta classico
Flammkuchen-Ecken mit Sauerrahm
Zum Schluss:
hausgemachte Crème brûlée
ohne Dessert 15,90



SALATE & BOWL

Vorspeisensalat 6,40

🌱 bunt-gemischter Salat mit Joghurt-Dressing

Caesar Salat 14,50

🌱 gemischter Blattsalat mit Romana-Salat, Caesar-Dressing, krossen Brotwürfeln, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch, italienischem Hartkäse & Baguette **Tipp:** mit extra Bacon-Streifen + 1,80

Little Caesar 7,90

🌱 gemischter Blattsalat mit Romana Salat, Caesar-Dressing, krossen Brotwürfeln, Tomate, rote Zwiebeln, Frühlingslauch & italienischem Hartkäse

mediterraner Salat 14,90

🌱 großer, bunter Salat mit Rucola und Apfel-Balsamico-Dressing, Linsen-Quinoa-Salat, Couscous, Tomate, Gurke, Zwiebeln, gerösteten Nüssen & mediterranem Ofengemüse

Zicken-Salat 14,50

🌱 bunter Blattsalat, Rucola, Apfel-Balsamico-Dressing, Ziegenkäse-Crumble, Tomate, Trauben, geröstete Nüsse, rote Zwiebeln, Gurke & Baguette

Sunshine Bowl 13,90

🌱 Couscous, Linsen-Quinoa-Salat, Avocado-Creme, Gurke, Tomate, Rucola mit Apfel-Balsamico, Edamame, Kichererbsen, Sesam-Sauce

UPGRADES

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Ziegenkäse-Crumble 🌱 4,50

Kräuter-Falafel 🌱 4,90

Knoblauchgarnelen 6,90

MAKE IT YOURS
DRESSINGS ZUR WAHL

🌱 Apfel-Balsamico/ 🌱 Joghurt/
🌱 Caesar/ 🌱 Honig-Senf



VITALE KÜCHE

Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry 13,40

mit Basmati-Reis, Sesam

Curry Bowl 15,80

Salat-Mix, Rucola, warmes Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry, Basmatireis, mediterranes Schmorgemüse, Sesamsauce, Karottenstreifen, Frühlingszwiebeln

Ofenkartoffel 9,90

Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

Garden Potato 12,90

Ofenkartoffel, mediterranes Gemüse, Sauerrahm, Frühlingslauch, kleiner Salat

UPGRADES ZU CURRY & OFENKARTOFFEL

Hähnchenbrust vom Grill 4,90

Kräuter-Falafel 4,90

Knoblauchgarnelen 6,90

ETWAS BESONDERES

Lachsfilet sous-vide 20,90

schonend pochiertes Lachsfilet auf Kichererbsen-Süßkartoffel-Curry mit Basmatireis, mediterranem Schmorgemüse und Teriyaki-Sauce

Ravioli pesto 13,90

Ravioli mit Ricotta & Pinienkernen gefüllt, mit hausgemachter Basilikum-Pesto, fruchtigen Tomaten, Rucola und italienischem Hartkäse



HEIMAT-KÜCHE

hausgemachte Maultaschen 17,40

Maultaschen mit Bratensauce, glasierten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat

Käsespätzle 12,90

 hausgemachte Spätzle, Sahnesauce, viel würziger Käse und Schmorzwiebeln

Tipp: mit extra Bacon + 1,80 mit kleinem Salat + 3,90

Hirschragout nach Großmutter's Art 21,90

Pilze, Butterspätzle, Preiselbeeren

AUS DER GUSS-PFANNE

Wirtshaus-Pfanne 19,90

Kalbsfleischküchle, Schnitzelchen, hausgemachte Maultasche, Käsespätzle, Bratensauce

Badisches Pfännle 19,50

Medaillons vom Schweinerücken auf Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Bratensauce

Förster-Pfanne 18,90

Kalbsfleischküchle auf Käsespätzle mit Rahm-Champignons

Hähnchen-Rahmpfanne 18,40

Hähnchenbrust mit würzigem Bergkäse gratiniert, Spätzle & Rahmsauce



FLAMMKUCHEN

aromatisch belegt & bei 350°C gebacken.

Elsass 9,90

Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Salami piccante 12,80

Tomatensauce, Mozzarella, Salami, rote Zwiebeln, grober Pfeffer

Kürbis & Waldpilz 13,90

🌿 Sauerrahm, frische Waldpilze, eingelegter Kürbis, rote Zwiebeln, Frühlingslauch

Allgäu 10,90

Sauerrahm, Bergkäse, Speck, Zwiebeln, Frühlingslauch

Rauke 10,90

🌿 Tomatensauce, Mozzarella, Tomatenwürfel, Rucola, italienischer Hartkäse

Ziegenkäse 12,90

🌿 Sauerrahm, Tomaten, Rucola, Ziegenfrischkäse, geröstete Nüsse

unsere Flammkuchen lassen sich auch prima teilen:
als Vorspeise oder als Snack zum Wein!

Montags gibt's Schnitzel satt &
Mittwochs alle Schnitzel für 17,50

SCHNITZEL

„Wiener Art“

Panierte Schweineschnitzel,
auf Wunsch auch mit
Hähnchenbrust.

CORDON BLEU

mit Bergkäse und Schinken
gefüllt.

SCHNITZEL CORDON BLEU



Klassik

mit Pommes frites und Bratensauce

17,50

21,90

Rahm

mit Rahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salätchen

18,50

22,90

Schwarzwald

mit Käsespätzle, Röstzwiebeln und Bratensauce

19,50

23,90

Jäger

mit Rahm-Champignons und hausgemachten Spätzle

18,50

22,90

Badisch

mit hausgemachtem Kartoffelsalat, Baguette und dreierlei Grillsaucen

18,50

22,90

Wirtshaus

 Chili-Hollandaise, Waffelkartoffeln, kleiner Salat

19,50

23,90

Kröstchen

belegt mit Schmorzwiebeln, krossem Speck und einem Spiegelei. Dazu
Pommes frites und Mayo

18,50

22,90

Tipp: alle Schnitzel auch
als kleine Portion - 3,00



Donnerstag & Freitag
ist Steaktag

UNSERE STEAKS

vom Grill
mit einer Sauce nach Wahl

250 g Rumpsteak 25,50

250 g Hähnchenbrust 16,50

400 g Grillteller 19,00
Hähnchenbrust, Schweinerückensteak, rote Bratwurst,
hausgemachte Kalbsfrikadelle, Bacon

300 g Holzfäller-Steak 18,50
drei Schweinerückensteaks vom Grill
mit Schmorzwiebeln und Bacon

SAUCE ZUR WAHL

Kräuterbutter

 Chili-Hollandaise

Schmorzwiebeln

Rahm-Champignon

dreierlei Grillsaucen

Aioli, Cocktail, Curry

jede weitere Sauce 2,50

BEILAGEN ZUM STEAK

Pommes frites 3,50

Waffelkartoffeln 3,90

mediterranes Gemüse 4,40

Kartoffel-Kroketten 4,40

Baked Potato 5,90

mit Sour Cream

MAKE IT YOURS
DIPS ZUR WAHL

♥ Ketchup/ Mayo je 0,80
Aioli/ Cocktail/ Curry/ BBQ/
Sour Cream/ ♥ Guacamole je 1,00

BURGER

Unsere Rinderpatties aus 100% Prime Beef
braten wir medium.

Cheese-Burger 13,00

180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Cheddar,
hausgemachte Spezialsauce, Salat, Tomate,
Gewürzgurke

Black Forest-Burger 14,50

180g Rinderpatty, Brioche-Bun, Sauerrahm,
geräucherter Speck, Käse, Röstzwiebeln,
Tomate, Gewürzgurke & Salat

Falafel-Burger 13,00

♥ gebackene Falafel-Taler im
Mehrkornbrötchen, mit Sesam-Creme,
Tomaten-Salsa, Rucola & roten Zwiebeln

BBQ Pulled Pork-Burger 14,50

in BBQ-Sauce gegartes Schweinefleisch
im Brioche-Bun, BBQ-Sauce, Tomate,
Gewürzgurke, Salat, rote Zwiebeln

Caesar-Chicken-Burger 14,00

Hähnchenbrust vom Grill im Brioche-Bun
mit Caesar-Sauce, Tomaten, Blattsalat, roten
Zwiebeln & italienischem Hartkäse

Teriyaki-Burger 16,00

180g Rinderpatty im Brioche-Bun,
Teriyaki-Sauce, Tomate, Gurke, Salat,
Cheddar, Guacamole, krosser Speck,
Schmorzwiebeln, Spiegelei

BEILAGEN ZUM BURGER

Pommes frites ♥ 3,50

kleiner Salat ♥ 3,90

Waffelkartoffeln 3,90

BURGER UPGRADE

krosse Baconstreifen 1,80

würziger Cheddar 1,80

extra Patty 4,90

180g Rinder-Patty, medium gebraten

Dienstag ist Burgertag



VESPER

Straßburger Wurstsalat 12,90

marinierte Lyoner- und Käsestreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Wurstsalat 11,90

marinierte Lyonerstreifen mit Essiggurke, Tomate, Ei & Baguette

Vespersalat 15,90

Straßburger Wurstsalat, Blattsalat mit Joghurt-Dressing, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, gekochtes Ei, Pommes frites

Kalbfleischküchle 16,90

2 hausgemachte Kalbfleischküchle mit Bratensauce, glasierten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat

Hähnchen-Toast 17,90

Hähnchenbrust auf Toastbrot mit Rahm-Champignons und Käse überbacken, dazu Röstzwiebeln und Salätchen

hausgemachte Maultaschen 17,40

Maultaschen mit Bratensauce, glasierten Zwiebeln und hausgemachtem Kartoffelsalat



DESSERT

Affogato 4,50

Espresso mit einer cremigen Kugel Vanilleeis

schokoladiger Schokobrownie 7,90

mit einer Kugel Salted Caramel-Eis, Karamellsauce & Sahne

warmer Apfelstrudel 7,90

mit Vanilleeis und Sahne

Mandelkuchen 7,90

in der Tonschale, nach spanischem Original-Rezept, mit Vanilleeis & Sahne

Crème brûlée 5,90

zarte Vanillecreme mit knackiger Zuckerkruste – wie in Frankreich

Tipp: mit einer Kugel Eis +2,40

Eis & Heiß 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne

eine Kugel Eis 2,40

oder zwei, oder drei ...

Vanille/ Schokolade/ Salted Caramel/  Passionsfrucht-Sorbet

mit Sahne + 1,20

Auf der nächsten Seite gibt's Kaffee & Kuchen.

Sonn- und Feiertags

CAKE-DEAL

14 bis 18 Uhr ab 6,90

frischer, hausgemachter Kuchen
und ein Heißgetränk¹ nach Wahl.

KAFFEE & CO.

Café Crème 3,80

Espresso 3,00

Cappuccino Italiano 3,80
mit Sahne + 0,50

Milchkaffee 4,70

Latte Macchiato 4,50

heiße Schokolade XL 4,00
mit Sahne + 0,50

Tee Glas 4,00
Minze/ Darjeeling/ Roiboos Vanille/
Kräuter/ Früchte/ Grüntee Sencha

Chai Latte 4,00

Tipp: mit Flavour 2cl + 1,00
Vanille / Karamell

HAUSGEMACHTER KUCHEN

Stück je 4,20

Schokoladenkuchen

Mandelkuchen

in der Tonschale
nach spanischem Original-Rezept

Sonntags zusätzlich

Apfelrahmkuchen

Mandarinen-Schmand-Kuchen

Frag auch nach unserem saisonalen Kuchen!

weitere Heißgetränke gibt's
in unserer Getränkekarte

¹⁾ Heißgetränk von dieser Seite.

Linde

Kappelrodeck

Bei Unverträglichkeiten und Allergien informieren Sie bitte unsere Servicemitarbeitenden.

Information zu Allergenen und Zusatzstoffen in unseren Speisen und Getränken entnehmen Sie unserer Allergen- und Zusatzstoffliste.

Stand: 08/2025 – alle Preise in Euro und inklusive Bedienungsgeld.

Verfügbarkeit, Änderungen und Irrtümer vorbehalten.

Linde Kappelrodeck · Marktplatz 112 · 77876 Kappelrodeck
+49 7842 22 61 · [linde-kappelrodeck.de](mailto:hallo@linde-kappelrodeck.de) · hallo@linde-kappelrodeck.de

Proud Member of Bens Wirtshaus-Family.

Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung.

© 2025, bens gastro GmbH

v2025.08.01/1.2.0