

Unser Angebot für Sie:

3 – Gang – Menü nach Belieben für nur € 39,90

4 – Gang – Menü nach Belieben für nur € 44,90



Wählen Sie aus unserer gesamten Speisekarte

3 oder 4 Gänge nach Ihrem Geschmack

und stellen sich Ihr persönliches Wunsch-Menü zusammen!

[nicht kombinierbar mit anderen Angeboten & Rabatt-Aktionen]

IHRE FEIER IM LINDENTHAL BY SCHNEIDERS

Das Lindenthal by Schneiders bietet Ihnen auf 100qm Raumfläche den Rahmen für jeden Anlass. Ob privat oder geschäftlich, ob Hochzeit oder Firmenfeier, ob klassisch oder modern. Ob in lockerer Atmosphäre an Stehtischen oder in elegantem Ambiente mit rotem Teppich.

Dabei stehen Ihnen modernste Ausstattung und Veranstaltungstechnik wie z. B. Wireless-LAN, Beamer, Leinwand, Flatscreen, Laptop, kabelloses Mikrofon, stufenlos dimmbares Licht, ausreichende Stromquellen, Tageslicht, eine auf dem Raum abgestimmte Beschallungsanlage sowie ein Klavier zur Verfügung. Genießen Sie auch unseren separaten Lounge-Bereich.



Sprechen Sie uns einfach an!

Julia Biermann

Tel. 0221-9903404

Julia.biermann@lindenthal-cologne.de

GEMEINSAM MIT IHNEN MÖCHTEN WIR AUS IHREM ANLASS EINEN PERFEKTEN MOMENT ZAUBERN.

Vorspeisen

€

Quinoa-Basilikum-Salat mit Oliven & Schafskäse]  Vegetarisch 7.90

Bruschetta [2 Scheiben mit Tomaten, Zwiebeln, Basilikum & 2 Scheiben mit Thunfischcrème] 8.90

Bärlauch Risotto mit Lachs, Frühlingslauch & Bio-Kresse 9.90

Mangosalat mit Shrimps, Koriander & Kokos 10.90

Antipasti für Zwei - Gemischte Vorspeisenplatte - *Unsere Empfehlung!* 23.90
[für 2 Personen]

~~~

Suppen

Tomatencremesuppe mit Ruccolapesto  Vegetarisch 7.90

Erbssenschaumsuppe mit Mandeln  Vegetarisch 7.90

| Quinoa, Pasta & Pizza                                                                                                                              | €     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Quinoa auf veganem Auberginen Curry mit Kichererbsen & Rosinen  | 14.90 |
| Quinoa mit gebratenen Rinderstreifen & grünem Spargel an Rote-Beete-Sauce                                                                          | 15.90 |
| Penne mit Chorizo in Tomaten-Basilikum-Sauce                                                                                                       | 14.90 |
| Schwarze Tagliatelle mit Lachsfilet in Hummer-Sahne-Sauce                                                                                          | 16,90 |
| Ricotta-Tortellini mit Ruccola, Parmesan & Pesto                 | 12.90 |
| Pizza mit Mozzarella & Cherrytomaten                              | 9.90  |
| Pizza mit frischen Feigen & Ziegenkäse                           | 10.90 |
| Pizza mit Chorizo, Ruccola & Parmesan                                                                                                              | 10.90 |
| Pizza mit Thunfisch, Kapern und roten Zwiebeln                                                                                                     | 10.90 |
| Pizza mit Lachs, frischem Spinat & roten Zwiebeln                                                                                                  | 12.90 |

| Fleisch & Fisch                                                                                                                                                     | €     |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Niedertemperatur-gegartes Rindersteak an Rote-Beete-Jus,<br>mit gegrilltem Gemüse auf Thymianpolenta                                                                | 22.90 |
| Rosa gebratenes Schweinefilet an Schokoladenjus mit grünem Spargel & Süßkartoffelstampf                                                                             | 18.90 |
| Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut gebraten mit italienischen Kräutern in Olivenöl gebraten,<br>serviert mit Grillgemüse, Bärlauchrisotto & Limonen-Joghurt-Crème | 23.90 |
| Fangfrisches Kabeljaufilet an Hummersauce,<br>mit grünem Spargel auf Zitronenpolenta                                                                                | 23.90 |

|                                                                                     |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Dessert                                                                             | €     |
| Tarte au Chocolat mit Mangomousse & frischen Beeren                                 | 8.90  |
| Basilkumsorbet mit Zitronenmousse auf Erdbeer-Rhabarbergrütze                       | 8.90  |
| <i>Für Verliebte &amp; diejenigen, die es noch werden wollen...</i>                 |       |
| Küchenchefs Dessert-Variation für 2                                                 | 15.50 |
| Käse                                                                                |       |
| Auswahl aus internationalen Käsesorten mit Feigen- & Quittensenf                    | 8.50  |
| Auswahl aus internationalen Käsesorten mit Feigen & Quittensenf<br>[für 2 Personen] | 15.90 |
| <i>Unsere Empfehlung zu Süßem &amp; Käse: Dessertweine</i>                          |       |
| Weiß: Chateau Grand Marsalet, Monbazillac, Frankreich 2012 [5cl.]                   | 4.60  |
| Rot: Royal Oporto, Tawny, Portugal [5cl.]                                           | 4.20  |

## WEINE

### Offene Weißweine 0,1 ltr. / 0,75 ltr.

#### VALLADE, CHARDONNAY, ITALIEN 2017

€ 3,80 / € 28,00

Der zartgelbe Chardonnay ist durch reife Fruchtnoten geprägt. In seiner Art ist er leicht, frisch und harmonisch.

#### VIER JAHRESZEITEN DÜRKHEIMER HOCHMESS, RIESLING, PFALZ 2016

€ 4,50 / € 33,00

Erfrischend fruchtig, jugendlicher Charme, von wenig Säure geprägt, die dem Wein Rasse, aber auch Nachhaltigkeit vermittelt.

#### HEINRICH GIES, GRAUBURGUNDER, PFALZ 2016

€ 4,80 / € 35,00

Dieser helle mit grünlichen Glanzlichtern und ein frisches Bouquet mit attraktivem Duft nach Zitronenschale und frisch gemähtem Gras, aber auch etwas reiferen, leicht exotischen Aromen von Maracuja, Kiwi und Stachelbeeren.

#### LENOTTI COLLE DEI TIGLI BIANCO VENETO, CUVÉE, ITALIEN 2015

€ 5,50 / € 41,00

Vinifiziert aus den Rebsorten Garganega und Cortese. Im Glas schimmert der Cuvée blass strohgelb und vereint Aromen heller Früchte wie Apfel, Birne und Pfirsich mit blumigen Nuancen. Am Gaumen ist der Wein dicht, saftig und sehr delikater Speisenbegleiter.

### Rosé 0,1ltr. / 0,75 ltr.

#### DOMAINE HORGELUS LA VIE EN ROSÉ, ROSÉ CUVÉE, FRANKREICH 2016

€ 4,50 / € 33,00

„La vie en rosé“ duftet sehr erfrischend nach roten Beeren und frisch gepflückten Erdbeeren und zeigt sich am Gaumen Beeindruckend, aromatisch, rund und erfrischend. Die Mischung aus 50% Merlot und 50% Tannat passt hervorragend Gegrilltem.

## Offene Rotweine 0,1 ltr. / 0,75 ltr.

### **VALLADE, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ITALIEN 2015**

Ein komplexer Wein, fleischig mit dunklen Früchten. Hervorzuheben ist das schöne Kräftespiel verschiedener Nuancen.

€ 3,50 / € 26,00

### **VIER JAHRESZEITEN, MERLOT, PFALZ 2016**

Leuchtendes, ausgeglichenes Kirschrot mit rubinroten Nuancen, in der Nase fruchtig, im Mund harmonischer Geschmack nach Früchten und Tanninen, körperreich, fleischig und sehr angenehm im Abgang.

€ 3,80 / € 28,00

### **JUAN GIL PEDRERA, MONASTRELL, SPANIEN 2015**

Dieser im Eichenfass gereifte, elegante Wein aus handverlesenen Trauben ist erstaunlich reich im Geschmack, lebendig und ausgewogen. Lebendige Aromen von reifen, roten Früchten, die begeistern.

€ 4,80 / € 35,00

### **ANTU NINQUÉN, CABERNET SAUVIGNON – CAMENÈRE, CHILE 2014**

Ein körperreicher und samtig weicher Wein mit einem Feuerwerk von Aromen: von schwarzer Johannisbeere und Pflaume über Feige und Zeder bis hin zu Nelke und Gewürzen. Im Geschmack halten sich ausgeprägte Tannine und fruchtig-reife, weiche Nuancen die Waage. Über 18 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. **Unsere absolute Empfehlung!**

€ 5,90 / € 43,00



## Flaschenweine Weiß 0,75 ltr.

### **HEINRICH GIES, SAUVIGNON BLANC, PFALZ 2016**

€ 36,00

Erfrischend, blumiger Geschmack. Glänzt durch seine ausgewogene Balance aus blumigen Noten und wenig Säure. Ein toller Wein zum Essen oder einfach nur so!

### **TELMO RODRIGUEZ BASA, VERDEJO, SPANIEN 2015**

€ 39,00

Der spanische Tausendsassa nutzt für seinen bekannten Basa überwiegend Verdejo Trauben mit kleineren Verschnittanteilen von Sauvignon und Viura. Die Komposition überzeugt mit dezenten Aromen von Hefe und Maiglöckchen, sowie durch eine ausgewogene, ungekünstelte Gaumenstruktur. Das Allroundtalent Basa Blanco besticht als fruchtiger Apéritif und als idealer Begleiter zur leichten Küche.

### **LES BUY, SANCERRE, FRANKREICH 2014**

€ 42,00

Dieser Sancerre bietet ein sehr facettenreiches Fruchtspiel von weißem Spargel, Limetten, Zitrusfrüchten und Feuerstein. Ein charaktvoller und konzentrierter Sauvignon Blanc mit rassischer Säure.

## Flaschenweine Rot 0,75 ltr.

### **MARIO FERRINI, NERO D'AVOLA, ITALIEN 2013**

€ 29,00

Ein sonnenverwöhnter Wein mit vollreifen Noten von roten Beeren, feinfruchtig & mild mit weichen Tanninen.

### **MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG, CUVÉE, PFALZ 2014**

€ 36,00

Dieser junge und elegante Wein lagert 6 Monate in französischen Eichenholzfässern. Er zeichnet sich durch reife Früchte und blumige Noten aus. Seine Farbe ist tief und dunkelrot.

### **TOMÀS CUISINÉ NEGRE VILOSELL, CUVÉE, SPANIEN 2013**

€ 39,00

Ein Wein zum reinen Genuss mit ausgeprägtem Charakter und großer Intensität mit Aromen von Brombeere, Heidelbeere, Kaffee und Gewürzen. Die Rebsorten Tempranillo, Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon und Samsó vereinen sich in diesem ausdrucksstarken Cuvée.

### **WERNER NÄKEL US DE KAP, SHIRAZ, SÜDAFRIKA 2013**

€ 44,00

Der 'Us de Kap' Shiraz leuchtet mit funkelnenden Reflexen rubinrot im Glas. Seine Brombeernoten werden von Wildkräutern und delikaten Röstaromen unterlegt. Am Gaumen dann saftig, mit guter Tanninstruktur und mineralischen Noten. Im Abgang rund und trinkfest.