

## Unser Angebot für Sie:

4 – Gang – Menü nach Belieben für nur **€ 44.90**

5 – Gang – Menü nach Belieben für nur **€ 54.90**



Wählen Sie aus unserer gesamten Speisekarte

**nach Ihrem Geschmack**

und stellen sich Ihr persönliches Wunsch-Menü zusammen!

*[nicht kombinierbar mit anderen Angeboten & Rabatt-Aktionen]*

## IHRE FEIER IM LINDENTHAL – DAS RESTAURANT

Das Lindenthal – Das Restaurant 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, Mikrofon, stufenlos dimmbares Licht, ausreichende Stromquellen, Tageslicht, eine auf den Raum abgestimmte Beschallungsanlage sowie ein Klavier zur Verfügung. Genießen Sie auch unseren separaten Lounge-Bereich.



Sprechen Sie uns einfach an!

Frau Julia Biermann



Tel. 0221-99 03 404

[Julia.Biermann@lindenthal-cologne.de](mailto:Julia.Biermann@lindenthal-cologne.de)





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

*Aperitifs – zum warm werden, anstoßen oder einfach nur so...*

	€
Prosecco 0,15	5.5
Aperol Sprizz	6.9
Lindenthal Sprizz [Aperol, Prosecco, Maracujasaft, Orange]	6.9
Lindenthal Sprizz – alkoholfrei [Riemerschmid Bitter, Maracujasaft, Soda, Orange]	6.9
Hugo [Holunderblütensirup, Prosecco, Limette, Minze]	6.9
Hugo – alkoholfrei [Holunderblütensirup, Ginger Ale, Soda, Limette, Minze]	6.9
Ramazotti Rosato Mio [Ramazotti Rosato, Prosecco, Basilikum]	6.9
Lillet Buck [Lillet Blanc, Ginger Ale, Limettensaft, Limette]	6.9
Sherry Dry / Medium Dry [5 cl]	4.9
Martini [Bianco, D'Oro, Rosso, Rosato, Extry Dry – 5cl]	5.5
Campari Soda / Orange	7.9

<i>Vorspeisen</i>	€
Brot und Ajoli	2.5
Bruschetta „Classic“ mit sonnengereiften Tomaten und bestem Olivenöl 	6.9
Ziegenkäse mit kandierten Feigen und Rosmarin auf Rote-Beete-Carpaccio 	9.9
Tatar vom Wildlachs auf Avocado-Tomaten-Salat mit Koriander und Limette	9.9
Antipasti für Zwei - Gemischte Vorspeisenplatte - <i>Unsere Empfehlung!</i>	23.9
[für 2 Personen]	
~~~	
<i>Suppen</i>	
Kokos-Curry-Suppe abgeschmeckt mit Zitronengras, Ingwer und Riesengarnele on top	8.9
Süßkartoffel-Crème-Suppe mit Serranochip	7.9

<i>Salate</i>	€
Beilagensalat	4.9
Salatvariation „Sülz“ Ziegenkäse gesellt sich zu Walnüssen & Granatapfelkernen	13.9
Salatvariation „Junkersdorf“ nur die besten Streifen vom Rinderfilet sind gut genug für diesen Salat	16.9
Salatvariation „Lindenthal“ 3 in bestem Oliven-Knoblauch-Öl gebadete Riesengarnelen – natürlich ohne Schale	17.9
Salatvariation „Braunfeld“ Thunfisch trifft rote Zwiebeln und Oliven	13.9
Brot & Ajoli	2.5
Wahlweise mit Kräuter-Joghurt-Dressing, Essig-Öl-Dressing oder Orangen-Balsamico-Vinaigrette	

<i>Pizza</i>	€
Pizza „Margherita“  Vegetarisch	8.9
Pizza „Mozzarella“ mit Cherrytomaten und Basilikum  Vegetarisch	9.9
Pizza „Ziegenkäse“ mit Feigen & Walnüssen  Vegetarisch	10.9
Pizza „Tonno“ mit Thunfisch, roten Zwiebeln und Kapern	10.9
Pizza „Italiano“ mit Serrano, Ruccola & Parmesan	11.9
Pizza „Diavolo Style“ mit scharfer Salami, Peperoni & Paprika	11.9
Pizza „Lindenthal“ mit scharfer Salami, Thunfisch, Peperoni, Paprika, roten Zwiebeln & Mais	11.9
<i>Pasta</i>	
Penne „Colonia“ in Ziegenkäse-Chardonnay-Sauce mit Walnüssen und Feigen  Vegetarisch	13.9
Penne „Venezia“ mit Serrano, Cherrytomaten, Ruccola und Parmesan in Ruccolapesto	14.9
Castellane „Sizilia“ mit Lachsfiletstreifen in Zitronen-Thymian-Sauce	16.9
Castellane „Asia“ mit Rinderfiletstreifen in Kokos-Curry-Sauce	14.9

<i>Hauptspeisen</i>	€
Süßkartoffel Gnocchi in Erdnusspesto, mit Rinderstreifen, Kürbiskernen & Cherrytomaten [auf Wunsch auch vegetarisch]	18.9
Rosa gebratenes Schweinefilet an Grüner-Pfeffer-Sauce mit gebratenem Gemüse & Süßkartoffelstampf	21.9
Fangfrisches Lachsfilet auf der Haut mit italienischen Kräutern in Olivenöl gebraten mit Süßkartoffelstampf & Limonen-Joghurt-Crème	24.9
Fangfrisches Kabeljaufilet an Thymian-Zitronen-Sauce, mit gebratenem Gemüse und Rosmarinkartoffeln	22.9
<i>Unser Special für Sie*:</i>	
Surf and Turf Lindenthal	34.9
Filet Ladies Cut mit in Olivenöl gebratener Riesengarnele, Rosmarinkartoffeln, Cole Slaw & Kräuterbutter	
	<i>*Nicht kombinierbar im Menü, mit Rabattaktionen oder Gutscheinen!</i>

## Steaks

€

Mit größter Sorgfalt haben wir unsere Fleischlieferanten für Sie ausgewählt, um Ihnen stets eine qualitativ hochwertige Fleischqualität bieten zu können. Unsere Hüft- und Filetsteaks stammen von argentinischen Weiderindern aus artgerechter Haltung. Im „Niedrig-Gar-Verfahren“ garen wir Ihr Steak behutsam bis zu Ihrer gewünschten Garstufe. Wählen Sie selbst zwischen *rare, medium-rare, medium, medium plus & durch* und die für Sie passende Beilage!

*Argentinische Rinderhüfte* – fein marmoriert & zart im Geschmack

Ladies Cut 200g	21.9
-----------------	------

Gentlemens Choice 300g	25.9
------------------------	------

*Argentinisches Rinderfilet* – das edelste Stück aus der Rinderlende

Ladies Cut 200g	26.9
-----------------	------

Gentlemens Choice 300g	30.9
------------------------	------

## Beilagen

Rosmarinkartoffeln	2.5	Süßkartoffelstampf	3.5
--------------------	-----	--------------------	-----

Cole Slaw	2.9	Grillgemüse	3.9
-----------	-----	-------------	-----

Grüne Pfeffersauce	2.5	Sauce Bernaise	2.5
--------------------	-----	----------------	-----

Kräuterbutter	1.9	Brot & Ajoli	2.5
---------------	-----	--------------	-----

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass Filet- & 300g Steakgerichte nicht im Menü & mit anderen Gutscheinen kombinierbar sind!



<i>Dessert</i>	€
Tarte au Chocolat blanc mit warmen Amaretto Beeren	8.9
Duett aus dunkler Mousse au chocolat & Sorbet mit Krokant	8.9
<i>Für Verliebte &amp; diejenigen, die es noch werden wollen...</i>	
Küchenchefs Dessert-Variation für 2	16.9
<i>Käse</i>	
Auswahl aus internationalen Käsesorten mit Feigen- & Quittensenf	8.9
Auswahl aus internationalen Käsesorten mit Feigen & Quittensenf [für 2 Personen]	16.9
<i>Unsere Empfehlung zu Süßem &amp; Käse: Dessertweine</i>	
Weiß: Chateau Le Thibaut, Monbazillac, Frankreich, Bergerac A.O.C. 2012 [5cl.]	4.5
Rot: Royal Oporto, Tawny, Portugal [5cl.]	4.5

Offene Weißweine 0,15 ltr. / 0,75 ltr.

TAG FÜR TAG, BACCHUS, DEUTSCHLAND, PFALZ 2017, mild [ 1 ltr.]

€ 4.9 / € 32

Der "Tag für Tag" Bacchus präsentiert sich im Glas mit fruchtigen Aromen von Äpfeln, Birnen und Quitten.

Am Gaumen ist dieser harmonische Weißwein aus der Pfalz saftig und zugleich fruchtig mit einem äußerst weichen Abgang.

VALLADE, CHARDONNAY, ITALIEN, VENETO 2017, trocken

€ 5.5 / € 27

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

HEINRICH GIES, GRAUBURGUNDER, PFALZ 2016, trocken

€ 5.9 / € 29

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

VIER JAHRESZEITEN DÜRKHEIMER HOCHMESS, RIESLING, DEUTSCHLAND, PFALZ 2016, trocken

€ 6.5 / € 32

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

LENOTTI COLLE DEI TIGLI BIANCO VENETO, CUVÉE, ITALIEN, GARDASEE I.G.T 2015, halbtrocken

€ 6.9 / € 34

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, fruchtig und ein sehr delikater Speisenbegleiter.

Rosé 0,15 ltr. / 0,75 ltr.

DOMAINE HORGELUS LA VIE EN ROSÉ, ROSÉ CUVÉE, FRANKREICH, CÔTES DE CASCOGNE I.G.P, 2017

€ 5.9 / € 29

„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 Cabernet Sauvignon, Merlot und Tannat passt hervorragend Gegrilltem.

Offene Rotweine 0,15 ltr. / 0,75 ltr.

VALLADE, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ITALIEN, ABRUZZEN 2015, trocken

€ 5.5 / € 27

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

DOMAINE HORGELUS, MERLOT- TANNAT, FRANKREICH, CÔTES DE CASCOGNE I.G.P, 2017, trocken

€ 5.9 / € 29

Intensive Noten von roten Beeren, Cassis und Brombeeren, die sich mit würzigen Aromen mischen. Die Tannine sind weich

und cremig, der Geschmack ist frisch und ausgewogen.

EL CIRCO, TEMPRANILLO, SPANIEN, CARIÑENA D.O. 2017, trocken

€ 6.5 / € 32

Der Tempranillo hat eine helle kirschrote Farbe. Die ausdrucksstarken Aromen erinnern an dunkle Beeren, Pflaume und Lakritze.

Seine reifen Tannine sind charakteristisch und enden in einem mittleren Nachhall.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, ANDERRA, CABERNET SAUVIGNON, CHILE, VALLE CENTRAL, 2016, trocken

€ 6.9 / € 34

Verführerisches, tiefdunkel glänzendes Rubinrot. Das elegante, vielschichtige Bouquet öffnet sich zunächst mit warmen Aromen von

Waldbeeren, Kirschen und Crème de Cassis. Sehr elegant und ausgewogen am Gaumen. Die feine, fest geknüpft Tanninstruktur

unterstreicht den fruchtig-würzigen Charakter des Weines (Brombeeren und geröstete Kaffeebohnen), im Finale lang und ausdrucksvoll

mit wunderschöner Balance von praller Rebsortenfrucht. 8 Monate in Fässern aus französischer Eiche gereift. Unsere absolute Empfehlung!

Flaschenweine Weiß 0,75 ltr.

BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, ANDERRA, SAUVIGNON BLANC, CHILE, VALLE CENTRAL, 2017, trocken

€ 36

Der Baron Philippe de Rothschild Anderra Sauvignon Blanc hat ein helles Gelb im Glas. Im Bouquet frisch und rassig mit verführerischer Exotik. Am Gaumen schmeckt der Baron Philippe de Rothschild Anderra Sauvignon Blanc trocken, frisch, elegant und kraftvoll mit nun sehr markanten Noten von exotischen Früchten wie Mango, Maracuja und reifen Zitrusfrüchten.

TALAMONTI TREBBIANO, TREBBIANO D' ABRUZZO, ITALIEN, ABRUZZEN D.O.C, 2017, trocken

€ 39

Dieser Trebbiano d'Abruzzo ist ein strohgelb glänzender Weißwein, der einen feinen Duft gelber Blüten verströmt. Neben den feinen Blütennoten sind auch Aromen von Apfel und Pfirsich im Bouquet dieses Weines zu erkennen. Angenehm frisch und delikater im Geschmack eignet sich dieser Wein auch als fruchtiger Aperitif und idealer Begleiter zur leichten Küche.

WEINGUT LEITZ, EINS-ZWEI-ZERO 0,0%, DEUTSCHLAND, RHEINGAU, RIESLING, trocken

€ 42

Der EINS-ZWEI-ZERO ist sehr frisch und zeigt in der Nase typische Anklänge von Limetten und Citrusfrüchten mit überraschenden Noten von Rhabarber und roten Äpfeln sowie eine sehr erfrischende mineralische Komponente. Es zeigt sich ein trockenes und langes Finish, das für einen alkoholfreien Wein sehr bemerkenswert ist. ALKOHOLFREI!

DOMAINE MICHEL THOMAS, SANCERRE BLANC, FRANKREICH, BORDEAUX/ SANCERRE A.O.C. 2014, trocken

€ 45

Ein Sancerre mit leuchtendem Gelb und grünen Reflexen, dessen intensive Aromen von Grapefruit, Zitronen und Gras von mineralischen Nuancen bekräftigt werden. Eine lebendige Fruchtsäure, Feinwürzigkeit und ein ausgewogener Abgang machen diesen Wein zum idealen Begleiter für Fischgerichte.

Flaschenweine Rot 0,75 ltr.

MARKUS SCHNEIDER URSPRUNG, CUVÉE, DEUTSCHLAND, PFALZ 2014, trocken

€ 36

Der Cuvée Ursprung fließt fast schwarz ins Glas, hat ein sehr üppiges Bouquet von Pflaume, Cassis, Paprika, Pfeffer, Graphit, Kakao, Minze und Veilchen. Am Gaumen ist der Wein frisch und saftig, mit viel Frucht und Finesse, er ist feinwürzig, versprüht viel Charme und hat einen langen Nachhall. Dieser junge und elegante Wein lagert 6 Monate in französischen Eichenholzfässern.

CHÂTEAU LOYASSON, BORDEAUX, ITALIEN, BORDEAUX A.O.C. 2017, trocken

€ 39

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, trocken

€ 44

Der 'Us de Kap' Shiraz leuchtet mit funkelnden 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.