

Linden & Küche



menü

SAISONALE KÜCHE · NATURWEIN · OFFENE KÜCHE

SAISON 2026

Berlin-Mitte · Liniestraße 24 · linden-kueche.berlin

Linden & Küche

BERLIN-MITTE · SAISONAL · REGIONAL

Linden & Küche ist ein warmer, etwas rauer Ort zwischen Nachbarschaft und Fine-Dining-Bar. Wir kochen sichtbar, saisonal und klar: wenige Komponenten, gute Produkte, ehrliche Saucen, viel Gemüse und ein Weinkeller mit lebendiger Naturwein-Auswahl.

ABENDS AM TRESEN

Unser Küchenmenü in 3 Gängen - wahlweise vegetarisch. 4 Gänge 65, Weinbegleitung +29.

49

APERITIF & KLEINE TELLER

HAUS-SPRITZ

Rhabarber, Wermut, Riesling-Sekt, Rosmarin

8,50

SAUERTEIG & FASSBUTTER VG

geröstetes Landbrot, braune Butter, Meersalz

5,90

EINGELEGTE GEMÜSE VG

Gurke, Fenchel, rote Zwiebel, Senfkorn

6,80

AUSTERNPILZ-KROKETTE V

Zitronenaioli, Schnittlauch, schwarzer Pfeffer

8,90

Alle Preise in EUR inkl. MwSt.

VORSPEISEN

GEBEIZTER SAIBLING 16,80

Meerrettichcreme, Apfel, Gurke, Dillöl, Roggencrunch

OFENTOMATE & BURRATA **v** 14,90

Basilikumpesto, geröstetes Landbrot, Olivenöl, Meersalz

WILDKRÄUTER-SALAT **v** 12,80

Joghurt-Dressing, Kernöl, Parmesan, geröstete Kerne

ROTE-BETE-CARPACCIO **v** 13,60

Ziegenfrischkäse, Rucola, Walnuss, Apfel-Balsamico

TATAR VOM RIND 18,90

Kapern, Eigelbcreme, Schalotte, Senf, knuspriges Baguette

CREMIGE PILZSUPPE **v** 11,90

Steinpilze, Kräuteröl, Croutons, gebratene Champignons

GERÖSTETER HOKKAIDO **VG** 12,40

Kürbiskern-Tahini, Chili, Kräuter, gepuffter Buchweizen

ALLES
FRISCH

HAUPTGÄNGE

RINDERFILET VOM BIO-HOF

Pastinakenpüree, wilder Brokkoli, dunkle Schalotten-Jus

36,00

GEBRATENER ZANDER

Saisongemüse, Kartoffelstroh, leichte Riesling-Sauce

29,80

WILDPILZ-RAVIOLI **V**

Nussbutter, frischer Salbei, Parmesan, Haselnuss

24,50

PERLUHN AUS DEM OFEN

Ofenkartoffel, Wirsing, Senfsaat, kräftige Geflügeljus

27,90

GESCHMORTER SELLERIE **VG**

Trüffel-Polenta, Rotweinjus, Kräuterseitlinge, Schnittlauchöl

23,80

LAMMKEULE

Ratatouille, Rosmarinjus, schwarze Oliven, geröstete Kartoffel

31,50

ENTENBRUST ROSA

Rotkohl, Orangenjus, kleiner Knödel, Majoran

32,00

OFFENE
KÜCHE

VOM FEUER & BEILAGEN

CHEF'S CUT

Ein wechselnder Cut vom regionalen Hof, direkt aus der offenen Küche - mit Jus, Kräuterbutter und Marktgemüse.

Tagespreis

BEILAGEN

KNUSPERKARTOFFELN 5,80

VG

Kräuter, Aioli

MARKTGEMÜSE V 6,40

Zitrone, Butter

TRÜFFEL-POLENTA 7,20

V

Parmesan, Pfeffer

SAUCEN

SCHALOTTEN-JUS 3,00

RIESLING-SAUCE 3,00

KRÄUTERÖL VG 2,50

NICHT RIESIG. RICHTIG GUT.

Unsere Karte bleibt bewusst kompakt. Was ausverkauft ist, wird ersetzt - vom Markt, aus Brandenburg oder aus der eigenen Fermentation.

DESSERTS & KÄSE

SCHOKOLADENMOUSSE **v** **10,80**

dunkle Schokolade, Beeren, Crumble, essbare Blüten

APFELTARTE **v** **11,20**

Vanilleeis, karamellisierte Nüsse, Calvados-Karamell

ZITRONENCREME **v** **9,80**

Baiser, Minze, Olivenöl, kurzer Butterkeks

ROTWEIN-BIRNE **VG** **10,40**

Gewürzsud, Mandeln, Birnensorbet, Zitronenmelisse

KÄSEAUSWAHL REGIONAL **v** **15,50**

3 Sorten, Chutney, Nüsse, Trauben, knuspriges Brot

ZUM TEILEN

Affogato-Bar: Espresso, Vanilleeis, Haselnusskrokant
und ein kleiner Digestif nach Wahl.

18

**ASK
FOR
WINE**

WEIN & GETRÄNKE

HAUSWEIN ROT / WEISS

unkompliziert, trocken, saisonal ausgewählt - Glas 0,15 l / Flasche

7,50 / 31

NATURWEINE

wechselnde Auswahl aus Deutschland, Österreich, Slowenien und Frankreich

ab 8,90

PET NAT & SCHAUMWEIN

frisch, hefig, trocken - ideal zum Starten

8,80 / 45

APERITIF & DIGESTIF

Campari, Wermut, Grappa, Likör, Kräuterbrand aus kleinen Manufakturen

ab 6,50

ALKOHOLFREI

Hauslimonaden, Direktsäfte, alkoholfreier Riesling, Kombucha

4,80 - 8,20

BIER & RADLER

kleine Brauereien, Pils, Pale Ale, naturtrübes Radler

4,90 - 6,40

KAFFEE & TEE

Espresso, Cappuccino, Filterkaffee, Kräutertee

3,00 - 5,80

NATURWEIN-VIBE

Wir schenken gern glasweise aus, probieren lassen inklusive. Frag nach orange, funky, easy oder klassisch.