



Landgasthof
Grüne Linde



Unsere Pfifferlingskarte !!!

Pfifferlings-Rahmsüppchen mit Sahnetupfer und Croutons 4.50 €

fränkische Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle 4.20 €

*bunte Blattsalate mit gebratenen Pfifferlingen in Balsamico,
selbst geräucherter Wildschinken, Parmesan und Kräuter-Croutons* 6.80 €

* * *

*„Nudelpfännchen“ mit Grillgemüse und Pfifferlingen
in Knoblauch-Rahmsoße dazu ein kleiner Salat (veggi)* 12.80 €

*frische Pfifferlinge in Rahm mit Lauchstreifen
dazu Semmelklöße und gemischter Salatteller* 14.80 €

*Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen in Rahm
angerichtet an hausgemachten Spätzle* 15.80 €

*medium gebratenes Rinderfilet im Speckmandel
auf Speck-Pfifferlingen dazu Bratkartoffeln und Kräuterbutter* 23.80 €

*Cordon Bleu vom Schweinerücken mit Pfifferlingen, Speck und Käse gefüllt
in der Vollkornpanade gebraten dazu Kartoffelsalat* 15.80 €

*„Fischteller“ mit Wolfsbarsch, roter Meerbarbe und Garnele auf Grillgemüse
dazu Tomaten-Kräuter-Soße und gedämpfte Kartoffeln* 17.80 €

*gegrillter Kalbsburger mit hausgemachter Burgersoße,
Tomate, Essiggurke und Cheddar dazu Steakpommes und Blattsalat* 12.80 €

*gegrilltes Schweineschäufele an Natursoße
dazu Hofer Kloß und frisches Sauerkraut mit Speck* 12.80 €

*gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an leichter Senf-Rahmsoße
dazu Hofer Kloß und hausgemachtes Blaukraut* 15.80 €

*Schweineschnitzel "Wiener Art" in der Pfanne gebraten
dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat* 11.80 €

* * *

„Birne Helene“ mit Vanille- und Haselnußeis, Sahne und Schokosoße 4.80 €

Hausgemachtes Ananas-Minze-Parfait mit frischen Beeren und Krokant 5.80 €