



Landgasthof  
**Grüne Linde** *Spargelkarte*

---



<i>fränkische Leberknödelsuppe mit Gemüsestreifen und Flädle</i>	4.20 €
<i>Spargel-Cremesüppchen mit Sahnetupfer und gerösteten Mandeln</i>	4.50 €
<i>Spargelterrinen mit Räucherlachs an Blattsalaten und Toast</i>	5.80 €
<i>Spargelsalat mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln und roten Zwiebel an Balsamico dazu Parmaschinken und Parmesanhobel</i>	5.80 €
<i>* * *</i>	
<i>gebratenes Zanderfilet an Mandelbutter dazu Petersilienkartoffeln und Zitrone</i>	15.80 €
<i>„Nudelpfännchen“ mit buntem Spargel, Kirschtomate und Zucchini in Knoblauch-Rahmsoße geschwenkt mit Parmesan und Salatteller</i>	13.80 €
<i>Kalbsburger mit gegrilltem grünem Spargel, Cheddar und hausgemachter Burgersoße, dazu Steakpomes</i>	13.80 €
<i>Wildragout an würziger Wacholdersoße mit Preiselbeeren dazu hausgemachte Spätzle und hausgemachtem Blaukraut</i>	13.80 €
<i>Portion frischer Spargel mit Kartoffeln und Hollandaise oder heißer Butter dazu paniertes Schnitzel oder selbst geräucherter Schinken dazu ein kleines Zanderfilet oder kleines Rindersteak</i>	15.80 € 18.80 € 21.80 €
<i>gegrilltes Schweineschäufele mit Natursoße dazu Hofer Kloß und frisches Sauerkraut mit Speck</i>	13.80 €
<i>gefüllte Rinderroulade „Hausfrauen Art“ an leichter Senf-Rahmsoße mit Hofer Kloß und hausgemachtem Blaukraut</i>	15.80 €
<i>Schweineschnitzel "Wiener Art" in der Pfanne gebraten dazu Pommes frites oder Kartoffelsalat</i>	11.80 €
<i>zarte Schweinemedallions mit Champignons und Lauchzwiebel in Rahm dazu hausgemachte Spätzle</i>	14.80 €
<i>* * *</i>	
<i>Schokoladen-Kaiserschmarrn mit frischen Erdbeeren, Vanilleeis und Sahnetupfer</i>	5.50 €
<i>Panna-Cotta mit Erdbeer-Rhabarber-Kompott, Minze-Pesto und Krokant</i>	4.80 €

**!!! Wochenende und Feiertage Gansbrust und frischer Rehbraten !!!**