



Landgasthof
Grüne Linde

Unsere Speisekarte im März

<i>Süßkartoffel-Rahmsüppchen mit Garnelenspieß</i>	<i>6.80 €</i>
<i>gebackene Feta-Würfel an buntem Linsensalat mit Granatapfelkernen dazu Rucola und Balsamico-Creme</i>	<i>7.50 €</i>
<i>* * *</i>	
<i>Medium gebratenes Entre-Cote-Steak auf Süßkartoffel-Püree mit geschmorten Bohnen</i>	<i>24.80 €</i>
<i>gefüllte Rinderroulade an leichter Senf-Rahmsoße dazu Hofer Klöße und Blaukraut</i>	<i>19.80 €</i>
<i>Schweinesteak mit getrockneten Pflaumen und Ricotta gefüllt, natur gebraten dazu Bratkartoffeln, Pflaumen-Jus und Beilagensalat</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Cordon Bleu gefüllt mit gekochtem Schinken und Käse dazu Pommes frites und Beilagensalat</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Gnocchi in Salzeibutter geschwenkt mit Lauchzwiebel, Kirschtomate und Feta-Würfel (Veggi)</i>	<i>12.80 €</i>
<i>gebratenes Kabeljau-Filet an Honig-Senf-Dill-Soße mit Wildreis und Gurkensalat</i>	<i>19.80 €</i>
<i>* * *</i>	
<i>Hausgemachter Apfelstrudel mit Walnußeis und Sahne</i>	<i>7.80 €</i>

Kalbsleber „Berliner Art“
Mittwoch, 04.03. und Donnerstag, 05.03.2026

Backhähnchen
Mittwoch, 11.03 und Donnerstag, 12.03.2026

Schlachtschüsselessen Freitagabend mit Buffet
Im März 20.-22.03.2026

Familie Wolfrum

Alte Helmbrechtser Straße 30
95030 Hof-Wölbattendorf
T: 09281/67466 | F: 09281/766310

info@landgasthof-gruenelinde.de
www.landgasthof-gruenelinde.de