

Spezialitäten

Ofenfrischer knuspriger Gänsebraten

Eine knusprige 1/4-Gans, serviert mit einer fruchtigen Bratapfelsoße und Orangenfilet mit Brombeer-Gelée. Dazu gibt es Thüringer Klöße und fruchtiges Apfelrotkraut. Ein wahrhaft köstlicher Genuss!

Barbarie Entenbrustfilet

Knusprig gebacken, mit einer fruchtigen Bratapfelsoße und einem Orangenfilet serviert, das mit Brombeer-Gelée verfeinert ist. Dazu gibt es Apfelrotkraut und Thüringer Klöße.

Aus dem Schmortopf

Wildragout vom Hirschkalb & Wildschwein

Dazu gibt es Apfelrotkraut und Thüringer Klöße. Serviert wird das Ganze mit einem Orangenfilet.

Zarte Rinderrouladen mit Röstgemüsesoße

dazu Apfelrotkohl und Thüringer Klöße

Aus der Bratpfanne und Grill

Zwei Schweine- Schnitzel „Jägerart“

Mit Champignons und Sahnesauce, serviert mit Salatbeilage und Pommes Frites.

Thüringer Rostbrädl

Serviert auf gebratenen Zwiebeln, mit einer Beilage aus Salat und Pommes Frites.



Für die Kinder

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites

Dazu gibt es Mayonnaise, Ketchup und Salat.

Süße Verführung zum Schluss

Affogato al Caffè con panna

Heißer Espresso mit Vanilleeis und Sahne.

Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Schlagsahne

Wir wünschen Ihnen guten Appetit und angenehmen Aufenthalt

Landgasthof Zur Linde
Inh. Elfi Wieland-Küchenthal
Bleicheröder Straße 78
99755 Hohenstein | Trebra
036337 40204
www.zurlinde-trebra.de

