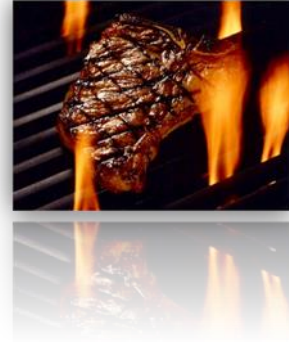




Steakwochen in der Linde



<i>Gegrilltes Schweinenackensteak</i> <i>mit Kräuterbutter, gebratenen Pfeffer-Zwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln</i>	13,50 €
<i>Truthahnbruststeak vom Grill</i> <i>auf einer pikanten Paprika-Tomatensalsa mit Wildreis und kleiner Gartensalat</i>	13,50 €
<i>Iberico-Schweinskarree</i> <i>mit grüner Mojo Sauce,</i> <i>gegrilltem buntem Gemüse und Runzel Kartoffeln</i>	16,50 €
<i>Gaucha Pfanne</i> <i>Minuten Huftsteak* vom Grill 250g auf gebratenem Knoblauch, Zwiebeln,</i> <i>Paprika, Oliven, Kartoffeln und Schafskäse dazu ein kleiner Gartensalat</i>	19,50 €
<i>Argentinisches Huftsteak*</i> „Hotel zur Linde“ 250g <i>mit gebratenen Champignons, Kräuterbernaise und Pesto-Stampfkartoffeln</i>	19,50 €
<i>Gegrilltes Rib-Eye Steak*</i> 250g <i>mit Knoblauch-Pfeffer Butter, Speckbohnen und Pommes Carlos**</i>	24,50 €
<i>Rinderfiletsteak*</i> <i>auf grünem Pfeffersauce</i> <i>gebratenem Gemüse und Pesto-Stampfkartoffeln</i>	29,50 €

**Black Angus Rind,*

***gebratene Kartoffelspalten mit Rosmarin und Schafskäse*