

Gasthof Deftige Pfanne

Speisekarte

1. Gemischter Winter-Salat mit Pylaskäse , Trockenfrüchte und Kernen mit hauseigenen Knoblauch-Kräuter-Öl 6,50€
1,2,A4,A2
 2. wahlweise mit panierten Buntbarschfilet oder Hähnchenbruststreifen 8,50€
A1,A2,A3
 3. Kaffee-Thymianschnitzel mit in Butter gebratenen Champignon dazu Kartoffelrösti und hausgemachte Joghurtcreme 10,00€
2,A2,A1,A3
 4. Entenkeule mit Preiselbeeren-Rotkraut und Thüringer Klößen 12,00€
2,4,A3,A5
 5. Gebratenes paniertes Bundbarschfilet mit Kräuter-Risotto 10,00€
A2,A1,A3,A5
- Vom Rind aus eigener Haltung**
6. in Rotwein und Knoblauch geschmortes Pfefferfleisch mit Butterchampignon und Thüringer Klöße 14,00€
2,4,A1,A5
 7. Schwarzbierbraten mit Preiselbeeren -Rotkraut und Thüringer Klöße 14,00€
2,4,A1,A5
- Vegetarisch**
8. Spaghetti mit eingelegten Tomaten, Basilikum- Pesto und Parmesanhobel 8,00€

1,2,3,4,A2,A1,A3
- Kinder**
9. Schnitzel mit Backofen- Pommes dazu Ketschup / Mayonnaise 4,00€
1,2,3,4,A1,A3

Inhaltsstoffe-Allergene

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Antioxidationsmittel, 4 Geschmacksstoffe, A4 Schalenfrüchte, A2 Gluten, A1 Laktose, A3 Eier, A5 Schwefeldioxid/ Sulfide

Die Kennzeichnung der Inhaltsstoffe und Allergene erfolgt nach bestem Wissen. Eine hundertprozentige Richtigkeit der Angaben kann jedoch trotz größter Sorgfalt bei der Erarbeitung nicht gewährleistet werden!

Wir danken für die Unterstützung und wünschen Ihnen guten Appetit