

*Gasthof und Pension*  
*„Zum gelben Dragoner“*

TeL.: 0 36 83 64 88-3  
Fax: 0 36 83 64 88-52  
Mail: [zum-gelben@dragoner-schmalkalden.de](mailto:zum-gelben@dragoner-schmalkalden.de)

## Tageskarte

<b>Ukr. Soljanka</b> aus Kochschinken und Rohschinken <sup>7,8</sup> , mit Zitrone und Sahne	<b>3,70 €</b>
<b>feines Würzfleisch vom Schwein</b> mit Käse <sup>7,6</sup> überbacken und Toast, mit Salat garniert	<b>5,80 €</b>
<b>Potato Dippers</b> mit Käsesauce "Spicy Cheese" und Salsa hot	<b>4,50 €</b>
<b>vegetarische Gemüseplatte</b> auf bunten Sommergemüse und Spargel, Sauce Hollandaise Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und eine Blumenkohl-Käsemedaillon	<b>12,50 €</b>
<b>Strozzapretti-Pasta</b> in Sahnesauce, mit frischen Champignons, Salatteller <sup>A,C,6</sup>	<b>12,20 €</b>
<b>Hirschkalbsbraten</b>	<b>14,90 €</b>
<b>Weidebrunner Sonntagsteller</b> Hirschkalbsbraten und kleine Rinderroulade <sup>7,A,J</sup> , an Rotweinsauce, Apfelrotkohl <sup>8</sup> und Thüringer Klößen	<b>14,50 €</b>
<b>Hirschgoulasch</b> mit Thüringer Klößen und Salatteller	<b>13,50 €</b>
<b>zarte Irische Ochsenbäckchen</b> in Rotwein, auf Butterbohnen und Kroketten	<b>14,90 €</b>
<b>knusprige Gänsebrust</b> ohne Knochen, an Sahnesauce, Thüringer Klöße und Brokkoli mit Butter und Sesam <sup>G,K,N</sup>	<b>18,70 €</b>
<b>1/4 Grillente</b>	<b>12,50 €</b>
<b>1/2 Grillente</b> an einer Sahnesauce, mit Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	<b>15,90 €</b>

<b>feine Eisbeinsülze</b> mit hausgemachter Remoulade und Röstkartoffeln und Salatgarnitur <sup>7,8,</sup>	9,50 €
<b>Jägerschnitzel vom Schwein</b> mit frischen Champignons a la creme und Kroketten, Salatteller	13,90 €
<b>Schweineschnitzel „Camembert“</b> <sup>1,4,8,6,</sup> mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, Kartoffelspalten und Salatteller	15,50 €
<b>Schweineschnitzel „au four“</b> mit Würzfleisch vom Schwein und Käse überbacken, Kroketten, Salatteller	15,60 €
<b>Schnitzelduo „Spezial“</b> ein kleines Schnitzel mit Kochschinken, Ananas und Käse überbacken ein kleines Schnitzel mit Camembert und Preiselbeeren überbacken dazu Kartoffelspalten, Salatteller	16,50 €
<b>Weidebrunner Pfefferfilet</b> Schweinefilet-Medaillons, an einer Pfefferrahmsauce, an Rahmwirsing, Kartoffelspalten	17,75 €
<b>argentinisches Rumpsteak</b> auf Speckbohnen, Kräuterbutter und Kartoffelspalten und Sourcreme	21,90 €
<b>frisches Lachsfilet</b> auf Tagliatelle mit Rahmblattspinat und Knoblauchgarnelen, Salatteller	17,95 €
<b><u>Zum Dessert empfehlen wir</u></b>	
Italienisches Tartufo, mit Früchten und Sahne	4,80 €
Schokotörtchen mit flüssigen Schokoladenkern, Früchte und Sahne	5,50 €

*Diese Speisen enthalten kennzeichnungspflichtige Inhaltsstoffe und Allergene:*

*1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5= Schwefeloxid, 6=Phosphate, 7=Nitrite,  
8=Süßungsmittel, 9=Säuerungsmittel*

*A= Glutenhaltiges Getreide, B= Schalen-/Weich- und Krustentiere C = Eier, D=Fisch, E = Erdnüsse, F= Soja, G=Milch, N= Weizen H=  
Schalenfrüchte, I= Sellerie, J= Senf, K=Sesam, L Schwefeloxid und Sulfite, M= Lupine*