

*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)

*kleine Tageskarte außer Haus  
vom dem 24.-26.12.2020  
von 11.00-14.00 Uhr*

<b>feines Würzfleisch vom Schwein</b> mit Käse überbacken und Toast, mit Salat garniert	<b>5,80 €</b>
<b>vegetarische Gemüseplatte</b> auf bunten Sommergemüse und Spargel, Sauce Hollandaise <sup>1,3</sup> Kartoffeltaschen gefüllt mit Frischkäse und ein Blumenkohl-Käsemedaillon,	<b>12,50 €</b>
<b>Rinderroulade</b> an Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen	<b>14,50 €</b>
<b>Hirschkalbsbraten</b> vom Hirsch aus der Region, an Rotweinsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klößen,	<b>14,50 €</b>
<b>gebackene Kalbsbäckchen</b> an Sahnesauce, auf Butterbohnen und Kroketten	<b>14,90 €</b>
<b>feine Entenbrust</b> an einer Sahnesauce, Mandelrosenkohl und Thüringer Klößen	<b>16,50 €</b>
<b>zarte Gänsekeule</b> an einer Weißweinsauce, Apfelrotkohl und Thüringer Klöße	<b>16,50 €</b>

<b>Schweineschnitzel „Camembert“</b> 1,4,8,9,	15,50 €
mit Camembert und Preiselbeeren überbacken, Kartoffelspalten und Salatteller	
<b>Schweinelendchen im Baconmantel</b>	16,75 €
mit frischen Champignons und Kartoffelspalten und Sourcreme	
<b>frisches Lachsfilet</b>	16,50 €
an Rahmblattspinat, auf Tagliatelle mit Knoblauchgarnelen	
<b>Feines Mousse „au chocolate“</b>	3,50 €
<b>rote Kirschgrütze mit Vanillesoße</b>	3,00 €

*Bestellung ab sofort bis zum 22.12.2020 erbeten*

*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*