

GASTHOF LANG

Gasthof zum Grünen Walde



SPEISEN

SUPPEN

Leberknödelsuppe (A,C,G,L)

Frittatensuppe (A,C,G,L)

HAUPTGERICHTE

VOM SCHWEIN:

Wienerschnitzel mit Pommes Frites (A,C,G)

Schweineschnitzel natur mit Reis (A,L)

Cordon-Bleu mit Pommes Frites (A,C,G)

VON DER PUTE:

Putenfilet natur mit Reis (A,L)

Putenfilet gebacken mit Pommes Frites (A,C,G)

Putenfilet in Cornflakes-Panade mit Petersilienkartoffeln (A,C,L)

Putenfilet in Kürbiskern-Panade mit Petersilienkartoffeln (A,C,L)

Salatteller mit gegrillten Putenstreifen (A,C,F,L,O,G)

Salatteller mit gebackenen Putenstreifen (A,C,F,L,O,G)

VOM RIND:

Zwiebelrostbraten nach Art des Hauses (gegart)

mit Kroketten (A,C,G)

FISCHGERICHTE:

Zanderfilet gegrillt mit Petersilienkartoffeln
und Gemüse (A,D,G)

Blattsalate mit gebackenen Zanderspitzen
in der Kürbispanade(A,C,O,G,D)

Schollenfilet gebacken mit Petersilienkartoffeln
und Sauce Tartare (A,C,D,G)

VEGETARISCHE GERICHTE:

Gebackenes Gemüseschnitzel mit Kartoffelscheiben (A,C,G,L)

Gebackener Emmentaler mit Preiselbeeren (A,C,G)

Gemischter Salat (O,L,G,F)

DESSERT:

Eispalatschinke (A,C,G)

Marmelade Palatschinke (A,C,G))

Mohr im Hemd (A,C,E,G)

WIR WÜNSCHEN EINEN GUTEN APPETIT!