



* Speisekarte *

Herzlich Willkommen im Gasthaus Krug-Deute

Schön, dass Sie hier sind.
Wir freuen uns, Sie begrüßen zu dürfen.
Neben unserem Restaurant mit ca 50 Plätzen
steht ihnen unser Nebenzimmer
mit bis zu 30 Plätzen für Veranstaltungen
jeglicher Art zur Verfügung.

Bei der Zubereitung unserer Speisen
achten wir besonders auf Qualität,
Herkunft und Frische der Rohstoffe.

Geöffnet haben wir
Donnerstag bis Samstag ab 18:00 Uhr
Sonntag von 12:00 – 14:00 Uhr
und ab 18:00 Uhr

Viele nette Stunden wünschen Ihnen
Evelyn und Stefan Greiner

Inhaber: Evelyn Greiner, am Berge 2, 34587 Felsberg, Tel. 01737024558



Suppe, Salate und Vegetarisch

Tagessuppe

kleiner Beilagensalat⁽¹³⁾
mit frischen Salaten der Saison

großer Salatteller⁽¹³⁾
mit Folienkartoffel

Chefsalat⁽¹³⁾
großer Salat mit gebratenen frischen Champignons
auf kleinen Rindersteaks

Spätzle mit Rahmchampignons^(7,12,13)
und Salat

Gemüsepfännchen⁽¹³⁾
knackiges Pfannengemüse aus Zucchini, Paprika
und Tomaten, in Olivenöl angeschwenkt
dazu Folienkartoffel mit Kräuterschmand

Kindergerichte

Schweineschnitzel mit Pommes und Salat^(7,12,13)

Fischstäbchen mit Pommes und Salat^(7,12,13)

Chickennuggets mit Pommes und Salat^(7,12,13)

Portion Pommes frites

Schnitzel vom Strohschwein

Schnitzel Wiener Art^(7,12,13)
Schweineschnitzel angerichtet mit Zitrone,
Preiselbeeren, Pommes und Salat

Pfefferschnitzel^(7,12,13)
Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße,
Kroketten und Salat

Schmandschnitzel ^(7,12,13)
mit einer leichten Kräuter-Schmandsoße,
dazu Rösti und Salat

Schnitzel Großmutter Art^(7,12,13)
mit frischen gebratenen Champignons,
deftigen Bratkartoffeln und Salat

Schweineschnitzel mit Rahmchampignons^(7,12,13)
dazu Butterspätzle und Salat

Schweineschnitzel nach Feinschmecker Art,^(7,12,13)
mit Camembert und Salami gefüllt,
dazu deftige Bratkartoffeln, Kräuterbutter,
Preiselbeeren und Salatteller

im Eisentiegel serviert

Bierbrauerpfanne^(12,13)

kleines Rumpsteak und kleines Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

Räuberpfanne^(12,13)

gebratenes würfelig geschnittenes Steakfleisch vom Rind, mit frischen Champignons und Pfefferrahmsoße verfeinert, dazu deftige Bratkartoffel und Salat

Steakhauspfanne⁽¹³⁾

kleine Rumpsteak und kleines Filetsteak vom Angus, mit gebratenen frischen Champignons, deftigen Bratkartoffeln Kräuterbutter und Salat

Knobipfanne⁽¹³⁾

Schweinerückensteak mit frisch gepresstem Knoblauch, geschmorten Tomatenscheiben, Kräuterbutter und Rösti, dazu einen kleinen Salat

Deuter Schmandpfanne⁽¹³⁾

Schweinerückensteak in einer Kräuterschmandsoße, dazu Rösti und Salat

Thüringer Rostbrätle^(12,13,14)

in Bier und Senf mariniertes Schweinerückensteak, mit gebratenen Zwiebeln und Bratkartoffeln, dazu einen kleinen Salat

Steaks, unsere Spezialität (13)

kleines Rumpsteak, ca 200g,
Herkunft Argentinien
ohne Fettrand, mit Kräuterbutter und Salat

Rumpsteak ca. 250 g
Herkunft Argentinien,
ohne Fettrand, ohne Silberhaut,
mit Kräuterbutter und Salat ,
gerne auch etwas schwerer, Aufschlag pro 100g

Filetsteak, ca. 250 g
Herkunft Argentinien,
mit Kräuterbutter und Salat
gerne auch etwas mehr, Aufschlag pro 100g

**Weitere Steakspezialitäten bieten wir Ihnen wechselnd
nach aktuellem Marktangebot an.**



zum Steak bestellbar:

gebratene frische Champignons

Rahmchampignons

gebratene Zwiebeln

frisch gepresster Knoblauch

Pfefferrahmsoße⁽¹²⁾

knackiges Pfannengemüse
Zucchini, Paprika und Tomaten
in Olivenöl angeschwenkt

Pommes, Kroketten, Rösti

deftige Bratkartoffeln

Folienkartoffel mit Kräuterschmand ⁽¹³⁾



Kaffee und Dessert

Tasse Cremkaffee

Tasse Cappuccino

Tasse Espresso

Latte Macchiato

Milchkaffee

Glas Tee nach Angebot

Königsrolle⁽¹³⁾
aus Schokoladen-, Vanille-, und Erdbeereis

Tartufo⁽¹³⁾
Zabaione-Eiscrem, umhüllt mit Schokoladeneis,
bestreut mit Kakao und Haselnusskrokant

Hausgemachtes Schokoladentrüffelmousse ⁽¹³⁾
mit Sahne und Amarena-Kirsche garniert

Hauptallergene

- 1 Sellerie/-erzeugnisse
- 2 Weichtiere/-erzeugnisse
- 3 Schalenfrüchte (Nüsse)/-erzeugnis
- 4 Sesam/-erzeugnisse
- 5 Schwefeldioxid/ Sulfite
- 6 Soja/-erzeugnisse
- 7 Eier/-erzeugnisse
- 8 Erdnüsse/-erzeugnisse
- 9 Fisch/-erzeugnisse
- 10 Lupine/-erzeugnisse
- 11 Krebstiere/-erzeugnisse
- 12 Glutenhaltiges Getreide/-erzeugnisse
- 13 Milch/-erzeugnisse
- 14 Senf/-erzeugnisse

In unserer Speisekarte sind alle Hauptallergene nach bestem Gewissen ausgezeichnet.

Technologisch unvermeidbare Spuren können nicht ausgeschlossen werden.

Bei Unklarheiten wenden Sie sich an unseren Küchenchef Stefan Greiner oder an Ihre Wirtin Evelyn Greiner.