

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

Ein Idyll für die Sinne

Saisonales 4-Gänge Menü

Gruß aus der Küche

Auf der Malerpalette mit unserem Jägerhausbrot und dreierlei Dips

Tranchen vom hausgebeizten Lachs an Feldsalat, Fenchel und Orange

Rehconsommé mit Wurzelgemüse und Moosbeerknödel

Wildschweinragout im Burgunder geschmort
mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Haselnussspätzle serviert

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Erdnuss-Schoko-Törtchen auf karamellisierten Ananasscheiben
mit Passionsfruchtsorbet

€ 55,00

Inklusive Wein zu jedem Gang im Set aus 2 passenden Weinen € 69,00

Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden als à la carte Portion:

Vorspeise € 14,50 Suppe € 9,00 Hauptspeise € 33,00 Dessert € 12,50

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing ... und Allerlei aus dem Garten, Kernen und Nüssen	€ 8,50	6,50
... mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 14,50	
Täglich wechselndes Süsspchen	€ 9,00	7,00
Klassisches Rindertartar, Kapernapfel, Sardelle und Butters toast	€ 16,50	13,50

Australische Spezialitäten

Für große **Steakliebhaber** gibt es jedes Steak (180g) auch als **Aussie cut = 300g** (fett gedruckter Preis)

„Tasmanian Devil 2.0“ - Entrecôte mit einer pikanten Erdnuss-Chili-Kruste überbacken, an saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 31,00	36,00
„Surf 'n Turf“ - Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen und Café de Paris gratiniert, an Marktgemüse und Butterreis	€ 35,00	42,00
„Bungendore-Station“ - Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert, dazu Minz - Jus, Gemüsebeilage und Kartoffelgratin	€ 33,00	
„Port Douglas Delight“ - Filet vom Merlan in knusprigem Backteig und gebratene Jakobsmuscheln, serviert mit Kartoffel Fritten und Sauce Tartar	€ 31,00	
Extra Beilagen: Gemüse, Butterreis, Kartoffelgratin, Kartoffel Fritten, Süßkartoffelpommes	€ 3,50	

Saisonale Hauptspeisen

Zarter Rehrücken vom Holzkohlegrill an Waldpilzrahmsoße, Apfelrotkraut und glasierten Maronen, mit Bratapfel und Haselnuss-Mandel Spätzle	€ 39,00	
<u>Ab 2 Personen:</u> Zarter Rehrücken vom Holzkohlegrill mit reichhaltiger Garnitur in je 2 Gängen mit jeweils unterschiedlichen Beilagen serviert	€ 47,00	
Zanderfilet an einer Safransauce mit bunten Gemüsetreifen und Butterreis	€ 29,00	
Bandnüdchen mit Wald- und Steinpilzen à la crème im Parmesannest	€ 24,50	€ 16,50 als Vorspeise

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

Käse

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann
mit pochierter Birne, Nüssen und unserem Brot

€ 14,50 12,00

Süßspeisen

„Pavlova“ - Das australische Nationaldessert -

Ein leichtes Schaumdessert mit exotischen Früchten, Maracuja und Sahne garniert € 11,50

„Chocolate Lava Cake“ Heißer Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern,
auf Ananas - Carpaccio und Mangosorbet

€ 12,50

Crème brûlée von der Haselnuss mit eingemachten Zwetschgen und Sahne

€ 10,00

Unsere hausgemachten Sorbets garniert mit Sahne und Früchten:

€ 3,50 pro Kugel

Sauerkirsche, Cassis, Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante),
Maracuja, Mango, Banane, Ananas, Kokos
Quitte, Apfel, Pink Grapefruit, Limette
Kakao und Kaffee (auch als weißes Mocca Creme Eis)

Für alle Unentschlossenen mit einem kleinen „Gluscht“ fragen sie nach unserem *D'Espresso*

Flüssige Desserts

Unsere erfrischenden Sorbets gibt's auch im Glas mit Schuss, z.B.

€ 12,00

Rosa Grapefruit – Malt Whisky

Kokos – Malibu

Apfel - Calvados

Limette – Gin

Erdbeere - Wodka

Ananas – Bundaberg Rum

„Schwarzwald Gedeck“

Espresso serviert mit Rothaus Black Forest Single Malt Whisky im Highland Cask Finish,
Sonderedition 2016, gereift in Eichenfässern der Schwarzwälder Highlands

€ 12,00