

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

Tartar vom hausgebeizten Glen Douglas Lachs,
Radieschen und Feldsalat

Mulligatawny-Suppe nach dem Rezept aus Miss Sophies "Dinner for One"
Indische würzige Hähnchen-Curry-Suppe mit Champignons und Ananas

Gebratene Barbarie Entenbrust à l'orange an Cointreau-Jus,
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelgratin

Auswahl erlesener Bio-Käse mit Nüssen und Brot

oder

Melanie`s Kaiserschmarrn
mit Zwetschgenröster und Schlagsahne

€ 68,00

Optional dazu 3 Gläser Wein im Set zu Ihrem Menü
Set- „Exklusiv und Edel“ € 21,00 oder Set- „Jägerhaus“ € 16,50

Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden als à la carte Portion:
Vorspeise € 16,50 Suppe € 9,50 Hauptspeise € 35,00 Dessert € 13,50

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
... vegetarisch mit allerlei Rohkost, Salaten aus dem Garten und Kernen	€ 8,50
... mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 16,50
Nüsslisalat mit Speckkracherle, Croûtons und Eiervinaigrette	€ 11,00
„Mulligatawny-Suppe“ – Indische, würzige Hähnchen-Curry-Suppe mit Apfel und Ananas nach „Miss Sophies Dinner for One Menü“	€ 9,50
Klassisches Rindertartar mit Röstbrot, Salat und seiner Garnitur serviert	€ 17,50

Jägerhaus Klassiker der Saison

Ab 2 Personen:

Zarter Rehrücken vom Lavasteingrill auftranchiert und in zwei Mal serviert mit Waldpilzrahmsauce, glasierten Maronen und kaltgerührte Preiselbeeren ein Gang mit Apfelrotkraut, Bratapfel und Nuss-Spätzle ein Gang mit Kartoffelgratin, pochierter Birne und Gemüse	€ 52,50 p.P.
---	--------------

Australische Spezialitäten vom Lavasteingrill

Die australischen Jägerhaus Spezialitäten rotieren stets nach Saison und Marktangebot
Für alle großen **Steakliebhaber** gibt es unsere Steaks (180g) auch als „**Aussie cut**“ AC = **300g**

„Ned Kelly’s Slow Cooked Bush Tucker“ – Im Shiraz geschmorte Rinderbrust und Bacon, Rote Bete und Wurzelgemüse, Süßkartoffelfritten mit Kräutern & Buschpfeffer	€ 35,00
„Tasmanian Devil 2.0 “ - Rumpsteak unter einer pikanten Erdnuss-Chili-Kruste überbacken, an saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 35,00 AC = € 42,00
„An Aussie goes to Italy“ – gebratener Glen Douglas Lachs und Wildfanggarnele auf Safranrisotto mit Fischfumet und glasierten Erbsen	€ 36,00
„Mel’s Veggie Dish“ – Cremiges Safranrisotto mit glasierten Erbsen, pikantem Parmesanknusper und geschmolzenen Tomaten	€ 27,00
Beilagen Schälchen als zusätzliches Extra möglich, mit: Portion Gemüse, Kartoffelgratin, Kartoffel Fritten, Süßkartoffelpommes, Risotto, Spätzle	€ 5,50

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

Käse

Erlesene affinierte Hart- und Weichkäse,
serviert mit gesalzener Butter, Früchten und unserem Jägerhaus Brot € 14,50

Unsere hausgemachten Sorbets

„Aussie Lava Cake“ Warmer Schokoladen Muffin von der Valrhona Edelkuvertüre
mit flüssigem Kern und Bourbon Vanille Eis serviert € 13,50

Für Alle mit einem kleinen „Gluscht“ nach süßer Erfrischung haben wir unsere
hausgemachten Sorbets serviert mit geschlagener Sahne und Früchten:

Sauerkirsche, Cassis, Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante), € 3,50 pro Kugel
Maracuja, Mango, Banane, Ananas, Kokos
Quitte, Apfel,
Pink Grapefruit, Limette
Kakaosorbet von der dunklen Valrhona Kuvertüre
Weißes Mocca Creme Eis, Vanille Creme Eis

Oder unser **D'Espresso**: Das Dessert mit einer Kugel Mocca Creme Eis und einem **Espresso** serviert

Flüssige Desserts

Unsere erfrischenden Sorbets gibt's auch im Glas mit Schuss, hier ein Paar Ideen: € 12,50

Rosa Grapefruit – Malt Whisky
Apfel – Calvados
Erdbeere – Wodka
Sauerkirsche – Kirschwasser

Kokos – Malibu
Limette – Gin
Ananas – Bundaberg Rum
Quitte – Quittenlikör/-schnaps

„Schwarzwald Gedeck“

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

€ 12,00