

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

*Ein Idyll für die Sinne*

## Saisonales 4-Gänge Menü

Gruß aus der Küche  
Auf der Malerpalette mit Körnerbrot und dreierlei Dips

\*\*\*

Erfrischender Salat von Wassermelone und Gurke  
mit gebratenen Jakobsmuscheln

\*\*\*

Kaltes Süppchen von der Roten Bete mit Joghurt und Kardamom-Haube

\*\*\*

Butter-Curry von der Label Rouge Maispoularde  
mit Kokosnuss und Gemüse, dazu servieren wir Gewürzreis

\*\*\*

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Cremiges Quarkdessert von Safran und Honig mit frischen Mangos

€ 54,00

mit einem Wein Set aus 2 passenden Weinen € 68,00

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

Frühlingsalate mit Brunnenkresse aus eigenen Teichen und Croûtons an Balsamico Dressing	€ 8,50
...mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 14,50
Täglich wechselndes Süsspchen	€ 9,00 7,00
Klassisches Rindertartar, Kapernapfel, Sardelle und Butters toast	€ 14,50 11,50

## Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an einer Beurre blanc, auf sautiertem Gemüse und buntem Reis	€ 29,00
Butter-Curry mit Feta, Gemüse, Kokos und Nüssen, dazu Gewürzreis	€ 24,50
Zartes Châteaubriand vom Lavasteingrill mit Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin und Butterreis (ab 2 Personen und serviert in 2 Gängen)	€ 43,00 p.P.

## Australische Spezialitäten

Für große **Steakliebhaber** gibt es jedes Steak 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	€ 29,00 <b>34,00</b>
„Surf 'n Turf“ - Rinderfilet mit gebratenen Garnelen und Café de Paris gratiniert, an saisonalem Gemüse und Butterreis	€ 34,00 <b>41,00</b>
„Bungendore-Station“ - Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert, einer Minz - Jus, Gemüse und Kartoffelgratin	€ 32,00
„Port Douglas Delight“ - Filet vom Merlan in knusprigem Backteig und gebratene Jakobsmuscheln, serviert mit Pommes Pont Neuf und Sauce Tartar	€ 30,00

## Käse

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann  
mit Apfel-Quitten Chutney und Nüssen € 11,00 9,00

## Süßspeisen

„Pavlova“ ein australisches, leichtes  
Schaumkuchendessert mit exotischen Früchten und Sahne garniert € 11,50

„Chocolate Lava Cake“ Heißer Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern,  
Amaretto-Kirschen und Kakao-Sorbet € 12,50

Crème brûlée von der Tonka Bohne mit eingemachtem Rhabarber  
und Himbeersorbet € 10,00

Unsere hausgemachten Sorbets garniert mit Sahne und Früchten:

Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante), Maracuja, Banane, Kokos  
Quitte, Mango, Apfel, Sauerkirsche, Limetten, Cassis, Ananas,  
Pink-Grapefruit, Kakao und Kaffee (auch als Mocca Creme Eis) € 3,50 pro Kugel

## 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