

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

Salat Niçoise vom Matjes

Bunte Blattsalate mit Bohnen, Ei, Kartoffeln, Kirschtomaten, Paprika und Oliven

Tomaten-Gazpacho mit Kräuter Crostini

Australischer Meat Pie gefüllt mit Beef Stew,
klassisch serviert mit einer Sauce vom Shiraz, hausgemachtem Ketchup,
Erbsen und Möhren an Gartenminze und Kartoffelpüree

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

„Eton Mess“ von der Limette
mit Vanille Crunch, Baiser und Aprikosensorbet

€ 54,00

mit einem Wein zu jedem Gang im 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 gebratenen Pfifferlingen	€ 12,50
...mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 14,50
Täglich wechselndes Süppchen	€ 9,00 7,00
Klassisches Rindertartar, Kapernapfel, Sardelle und Butters toast	€ 14,50 11,50

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an Safransauce, auf Gemüsejulienne und buntem Reis	€ 29,00
Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen a la Creme und Marktgemüse	€ 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 34,00
„Surf 'n Turf“ - Rinderfilet mit gebratenen Garnelen und Café de Paris gratiniert, an Marktgemüse und Butterreis	€ 34,00 41,00
„Bungendore-Station“ - Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert, einer Minz - Jus, verschiedenem 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“ - Das australische Nationaldessert

Ein leichtes Schaumdessert mit exotischen Früchten, Maracuja 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 weißen Schokolade mit Maracuja Sorbet

€ 8,50

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 weißes 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