

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

*Ein Idyll für die Sinne*

## Saisonales 4-Gänge Menü im Februar

Gruß aus der Küche  
auf der Malerpalette mit unserem Jägerhausbrot und dreierlei Dips

\*\*\*

Wildgänse Confit auf Olivenöl-Crostini, Birnenrelish und kleinem Salat

\*\*\*

Schaumsüppchen aus Knollensellerie und Meerrettich mit gebratener Jakobsmuschel

\*\*\*

Medaillon vom Rinderfilet „Stroganoff“ mit Roter Bete und Silberzwiebeln  
dazu Wirsing Gemüse und Kartoffelstampf

\*\*\*

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

„Baba au rhum“

In Rum getränktes Savarin auf Ananas Carpaccio mit Bananensorbet

€ 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 Rohkost 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	<b>36,00</b>
„Surf 'n Turf“ - Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen und Café de Paris gratiniert, an Marktgemüse und Butterreis	€ 35,00	<b>42,00</b>
„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

### Ab 2 Personen:

Zartes Châteaubriand vom Lavasteingrill in 2 Gängen serviert mit Sauce Béarnaise, reichhaltiger Gemüse garnitur, Kartoffelgratin und Butterreis	€ 43,00	p.P.
Gebratener Wolfsbarsch an einer Beurre Blanc mit Artischocken, Tomaten und Bulgur-Reis serviert	€ 29,00	
Gewürzbulgur und Gemüsetajine der Saison an einer Paprikaschaumsauce	€ 24,50	

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

## Käse

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann  
mit Birnen Chutney, 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 Mango Sorbet

€ 12,50

Mousse au Chocolat mit lauwarmen Himbeeren und Vanille Crunch

€ 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...*

Einem kleinen **D**essert mit 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