

SPEISEKARTE

Vorspeisen & Kleinigkeiten

Bruschetta mit Kirschtomaten und grünem Spargel
BRUSCHETTA WITH CHERRY TOMATOES AND GREEN ASPARAGUS

5,90

Gebackener Ziegenkäse auf Roter Beete mit Honig
BAKED GOAT CHEESE ON BEETROOT WITH HONEY

7,80

„Halven Hahn“
Röggelchen mit mittelaltem Gouda, Butter und Senf
RYE ROLL WITH DUTCH CHEESE AND BUTTER

5,90

Crevettencocktail
SHRIMP SALAD

7,50

„Metthappen“
2 halbe Röggelchen mit Zwiebelmett
2 HALF RYE ROLLS WITH MINCED PORK

3,80

Beluga linsensalat mit Serrano Schinken
BELUGA LENTIL SALAD WITH SERRANO HAM

5,80

Suppen

Feine Pfifferlingscremesuppe mit Croutons

FINE CHANTERELLE SOUP

4,90

Wildkraftbrühe mit Hirschnockerl

DEER BROTH WITH STEWED DUMPLINGS

6,50

Hauptgerichte

„Himmel un Ääd“
gebackene Blutwurst im Brickteig auf Kartoffel-Apfelpüree mit roter
Zwiebelmarmelade

BAKED BLACK PUDDING IN BRICKENIG ON POTATO-APPLE MASH WITH RED ONION JAM

12,50

Wildpfeffer mit Preiselbeeren, Wurzelgemüse, Rotkohl und hausgemachten
Spätzle

WILD PEPPER WITH CRANBERRIES, ROOT VEGETABLES, RED CABBAGE AND HOMEMADE NOODLES

18,80

Geschmorte Ochsenbacken in Portweinjus mit selbstgemachtem Semmelknödel
und Prinzessbohnen

BRAISED OX CHEEKS IN PORT JUS WITH HOMEMADE BREAD DUMPLINGS AND PRINCESS BEANS

17,50

„Ochsen Steak“

Rumpsteak vom Txogitxu Rind dazu Kräuterbutter, Ofenkartoffel mit Souer
creme und buntem Salat

RUMPSTEAK WITH HERB BUTTER, BAKED POTATO WITH SOUER CREAM AND COLORFUL SALAD

23,50

Sülze vom Tafelspitz mit Roter Beete, Remouladensauce und Bratkartoffeln

SAUTÉED BOILED BEEF IN ASPIK WITH BEETROOT, REMOULADE SAUCE AND FRIED POTATOES

11,80

Bunter Salat mit Ofenkartoffel Sour Creme und gebratenen Pfifferlingen

BIG SALAD CHANTERELLES BAKED POTATO AND SOUR CREME

13,90

Penne in Mandelpesto mit Pfifferlingen, Kirschtomaten und Parmesan

PENNE IN ALMOND PESTO WITH CHANTERELLES, CHERRY TOMATOES AND PARMESAN

14,50

Großer sommerlicher Salat mit pikanten Putenbruststreifen, Parmesan &
Knoblauchbaguette

LARGE SUMMER SALAD WITH SPICY TURKEY BREAST STRIPS, PARMESAN & GARLIC BAGUETTE

13,90

„Jäger Schnitzel“

Schweineschnitzel mit Pilzrahm und Pommes Frites

PORK ESCALOPE WITH MUSHROOM CREAM AND FRENCH FRIES

15,90

„Sauerbraten Roter Ochse“

Sauerbraten vom Edelmilch mit Rosinensauce, Apfelrotkohl und Kartoffelklößen

SAUERBRATEN FROM THE DEER WITH RAISIN SAUCE, RED CABBAGE AND POTATO DUMPLINGS

18,90

Feines Pilzragout mit Semmelkloß und Blattsalat

FINE MUSHROOM RAGOUT WITH BREADCRUMBS AND LETTUCE

10,50

Medaillons vom Zander auf Kartoffel-Erbsenpüree mit Zitronenbutter

PIKE PERCH FILET WITH POTATOE-PEAS-MASH AND LEMON BUTTER

18,90

„Jäger Deluxe“

Schweineschnitzel mit Pfifferlingsrahm und Pommes Frites

PORK ESCALOPE WITH CHANTARELLES CREAM SAUCE AND FRENCH FRITES

18,90

Dessert

Halbgefrorenes der Saison

SEMI-FROZEN OF THE SEASON

6,90

Zitronen Panna Cotta mit Beerencouli

LEMONS PANNA COTTA WITH BERRY COULIS

4,70

Hausgemachter Apfelstrudel mit Marzipan dazu Vanilleeis und Schlagsahne

HOMEMADE APPLE STRUDEL WITH MARZIPAN SERVED WITH VANILLA ICE CREAM AND WHIPPED CREAM

6,90