

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 Lachs mit Fenchel und Feldsalat

Wild Consommé mit Moosbeerenknödel und Gemüse-Julienne

Barbarie Entenbrust à l'orange, sous vide gegart, an einer Cointreau -Jus,
Apfelrotkraut, Rosenkohl und Kartoffelpüree

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster
Vanilleeis und Rum - Sahne

€ 54,00

Inklusive 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

Herbstliche Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
...und Allerlei aus dem Garten	€ 8,50 6,50
...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

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 36,00
„Surf 'n Turf“ - Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen und Café de Paris gratiniert, an Marktgemüse und Butterreis	€ 35,00 42,00
„Bungendore-Station“ - Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert, dazu Minz - Jus, verschiedene Gemüse und Kartoffelgratin	€ 33,00
„Port Douglas Delight“ - Filet vom Merlan in knusprigem Backteig und gebratene Jakobsmuscheln, serviert mit Pommes Pont Neuf und Sauce Tartar	€ 31,00
„Ningaloo Reef Pure“ - Wildfang Riesengarnelen vom Grill, 65 g pro Stück, ohne Kopf mit Schale serviert, dazu Zitronenbutter *	€ 8,00 pro Stück
* Beilagen, Butterreis oder Pommes Allumettes können supplement bestellt werden	+ € 3,50

Saisonale Hauptspeisen

Zarter Rehrücken vom Holzkohlegrill an Waldpilzrahmsoße, Apfelrotkraut und glasierten Maronen, mit Bratapfel und Haselnuss-Mandel Spätzle	€ 39,00
<u>Ab 2 Personen</u> : Zarter Rehrücken vom Holzkohlegrill mit reichhaltiger Garnitur in je 2 Gängen mit jeweils unterschiedlichen Beilagen serviert	€ 47,00
Gebratenes Filet vom Zander auf Rahmkraut mit Kräuter - Kartoffelpüree	€ 29,00
Tagliatelle im Parmesannest mit Waldpilzen in Rahmsauce und Trüffelöl	€ 24,50
	€ 16,50 Zwischengang

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 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,
Birnenspalten und Kakao-Sorbet € 12,50

Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit Quitten Sorbet € 10,00

Unsere hausgemachten Sorbets garniert mit Sahne und Früchten:

Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante), Maracuja, Banane, Kokos
Quitte, Mango, Apfel, Sauerkirsche, Limette, 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