

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

\*\*\*

Matjestartar mit Kartoffel-Blinis und Feldsalat

\*\*\*

Kräftige Ochsenschwanzsuppe

mit Ochsenschwanz-Einlage, Gerstengraupen und Roter Bete

\*\*\*

Lammrücken unter der Bärlauchkruste mit Röstgemüse-Allerlei  
und Tomatenrisotto

\*\*\*

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Churros mit Puderzucker, Schokoladensauce und Malaga-Cremeeis

€ 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 € 35,00 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

Winterliche 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	<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, 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, ca. 65 g pro Stück, ohne Kopf und mit Schale serviert, dazu Zitronenbutter *	€ 9,50	pro Stück
Auch als „Ningaloo Reef Pure DELUXE“ - Wildfang Riesengarnele, 175g pro Stück, serviert mit Beilage* nach Wahl	€ 33,00	
* Mögliche Beilagen: Gemüse und Butterreis oder Pommes Allumettes	€ 3,50	

## Saisonale Hauptspeisen

Zartes Châteaubriand vom Lavasteingrill (ab 2 Personen) mit Sauce Béarnaise, reichhaltiger Gemüse garnitur, in 2 Gängen serviert, mit Kartoffelgratin und Butterreis	€ 43,00	p.P.
Bouillabaisse aus Nah und Fern mit Sauce Rouille und Röstbrot serviert	€ 24,50	14,50 als VS
Herzhafter Kaiserschmarrn mit Bärlauchspinat und Fourme d'Ambert-Béchamel	€ 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 Apfel-Mango-Chutney und Nüssen

€ 14,50 11,00

## Süßspeisen

„Pavlova“ - Das australische Nationaldessert -

Ein leichtes Schaumdessert mit exotischen Früchten, Maracuja und Sahne garniert € 11,50

Dieses Jahr möchten wir gerne DANKE sagen. Und mit diesem Dessert hat jeder Gast die Möglichkeit mit Einfluss zu nehmen.

Denn pro verkauftem Dessert gehen 2 € des Erlöses am Ende des Jahres je an einen sozialen und eine ökologischen guten Zweck direkt vor Ort.

„Chocolate Lava Cake“ Heißer Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern,  
auf Ananascarpaccio und Kakao-Sorbet

€ 12,50

Crème brûlée von der Tonkabohne mit Bananensorbet und Sahne

€ 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

Für alle Unentschlossenen mit einem kleinen „Gluscht“ fragen sie nach unserem *D'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