

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

Zweierlei Kürbis und gebratener Zander an kleinem Salatbouquet

Geräucherte Entenbrust auf Apfel-Rahmkraut und Schwarzbrot-Croûtons

Medaillon vom Rinderfilet mit Steinpilzfüllung und gebratenen Steinpilzen,
an Marsalajus, saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Mousse von der karamellisierten Haselnuss
mit eingemachten Pflaumen und Zimteis

€ 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 Zwischengang € 13,50 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

Herbstliche Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
...mit Allerlei aus dem Garten	€ 8,50
...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	€ 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, dazu Minz - Jus, verschiedene 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
„Ningaloo Reef Pure“ - Wildfang Riesengarnelen vom Grill, 80 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 an einer Safransauce, auf Gemüsejulienne und buntem Reis	€ 29,00
Falafel Taler an geröstetem Kürbis, karamellisierten Kernen und Frischkäsesauce	€ 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-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,
Birnenpalten 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