

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

\*\*\*

Frühlingsalate mit zweierlei mariniertem Spargel,  
Radieschen und geräucherter Regenbogenforelle

\*\*\*

Cappuccino vom weißen Spargel  
mit Spargel einlage und Croûtons

\*\*\*

Markgräfler Stangenspargel an Sauce Hollandaise,  
dazu hauchdünne Scheiben Schaufele, Schwarzwälder Schinken  
und in Butter gebratene Bärlauch-Kratzete

\*\*\*

Auswahl erlesener Bio-Käse mit Nüssen und Brot

**oder**

Mascarpone-Rhabarber-Crème mit Cranberries  
Baisersplittern, Vanillecrunch, Erdbeeren und deren Sorbet

€ 65,00

Optional dazu 3 Gläser Wein im Set zu Ihrem Menü

Set- „Exklusiv und Edel“ € 21,00 oder Set- „Jägerhaus“ € 16,50

Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden als à la carte Portion:

Vorspeise € 15,50 Cappuccino € 7,50 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

Bunte Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
... vegetarisch mit allerlei Rohkost & Salat aus dem Garten und Kernen	€ 8,50
... mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 16,50
Süppchen vom weißen Spargel mit Spargeleinlage und Croûtons	€ 9,50
Klassisches Rindertartar mit Röstbrot und seiner Garnitur serviert	€ 16,50

## Jägerhaus Klassiker der Saison

### Ab 2 Personen:

Zartes Châteaubriand vom Lavasteingrill auftranchiert und in zwei Mal serviert mit Sauce Béarnaise, wechselnder reichhaltiger Gemüse garnitur, ein Gang mit Kartoffelgratin und ein Gang mit Kartoffelfritten als Beilage	€ 45,50 p.P.
---	--------------

## Australische Spezialitäten vom Lavasteingrill

*Die australischen Jägerhaus Spezialitäten rotieren stets nach Saison und Marktangebot*  
Für alle großen **Steakliebhaber** gibt es unsere Steaks (180g) auch als „Aussie cut“ AC = 300g

„Surf 'n Turf“ - Rumpsteak mit gebratenen Riesengarnelen und Café de Paris gratiniert, an buntem Marktgemüse, dazu Süßkartoffelpommes	€ 38,00	AC = € 45,00
„Tasmanian Devil 2.0 “ - Rumpsteak unter einer pikanten Erdnuss-Chili-Kruste überbacken, an saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 35,00	AC = € 41,00
„Coffs Harbour Fish Fun“ – Gebratenes Meerbarbenfilet auf gelbem Curryfond serviert mit gebratener Banane, Gemüse und buntem Reis-Timbale	€ 34,00	
„Nimbin Grains 'n Greens“ – Melanies Gemüsecurry mit glasierter Banane und Reis-Timbale mit Nüssen und Rosinen	€ 27,00	
Beilagen als Extras möglich: Portion Gemüse, Kartoffelgratin, Kartoffel Fritten, Süßkartoffelpommes, Reis, Bärlauchkratzete	€ 5,50	

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

## Käse

Erlesene affinierte Hart- und Weichkäse,  
serviert mit gesalzener Butter, Früchten und unserem Jägerhaus Brot € 14,50

## Unsere hausgemachten Sorbets

„Pavlova Sommeredition“ - Das australische Nationaldessert nach Omas Rezept –  
Knusprige Baisermasse im Schlagsahnemantel, mit Beeren der Saison € 12,50

Für Alle mit einem kleinen „Gluscht“ nach süßer Erfrischung haben wir unsere  
hausgemachten Sorbets serviert mit geschlagener Sahne und Früchten: € 5,50

Sauerkirsche, Cassis, Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante), € 3,50 pro Kugel  
Maracuja, Mango, Banane, Ananas, Kokos  
Quitte, Apfel,  
Pink Grapefruit, Limette  
Kakaosorbet von der dunklen Valrhona Kuvertüre  
Weißes Mocca Creme Eis, Vanille Creme Eis

Oder unser **D'Espresso**: Das Dessert mit einer Kugel Mocca Creme Eis und einem **Espresso** serviert

## 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
Sauerkirsche – Kirschwasser	Quitte – Quittenlikör

„Schwarzwald Gedeck“

Ein Espresso serviert mit einem Rothaus Black Forest Single Malt Whisky  
im Highland Cask Finish, Sonderedition 2016,  
gereift in Eichenfässern der Schwarzwälder Highlands € 12,00