

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

Gebratener Wolfsbarsch unter der Chourico Kruste
an Brunnenkresse und Paprika-Émincé

Schaumsüppchen von Zucchini und Kartoffeln mit sautierten Flusskrebse

Knusprige Label Rouge Maispoularde in Zitronenjus
mit gebratenem Spargel und cremiger Polenta

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Schichtdessert aus Rhabarber, Mascarpone-Crème und Amarettini
mit marinierten Erdbeeren

€ 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

Frühlingsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
... Allerlei aus dem Garten und Brunnenkresse aus unseren Teichen	€ 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	€ 15,50 12,50

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, ca. 85 g pro Stück, mit Kopf und 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.
Wolfsbarsch an Sauce Béarnaise, mit sautierten Spargeln und Butterreis	€ 29,00
Cremige Polenta mit Schmortomaten, Erbsen, gegrilltem Spargel und gebackenem Sesam-Feta-Taler	€ 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 Ananas - Carpaccio 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