

RESTAURANT  JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

Ein Idyll für die Sinne

Melanies 4-Gänge Menü

Gruß aus der Küche
auf der Malerpalette mit unserem Jägerhausbrot und dreierlei Dips

Pulpo a la Gallega
mit Paprika, getrockneten Oliven und Mojo Rojo

Gazpacho mit Pfiff, Speckchip und Knoblauch Croûtons

Tranchen vom Rinderflanksteak, sous vide gart und auf dem Lavasteingrill finalisiert,
mit Chimichurri Sauce, mediterranem Gemüse und Kartoffelfritten

Auswahl erlesener Bio-Käse mit Nüssen und Brot

oder

Schokoladen-Rhum Churros an Limonencremeeis

€ 69,00

Oder eines unserer regionalen Weinset á 3 Gläser:
Set- „Exklusiv und Edel“ € 21,00 oder Set- „Jägerhaus“ € 16,50

Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden als à la carte Portion:
Vorspeise € 16,50 Suppe € 9,50 Hauptspeise € 37,00 Dessert € 13,50

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
... vegetarisch mit allerlei Rohkost, Salaten aus dem Garten und Kernen	€ 9,00
... mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 16,50
Gazpacho mit Pfiff, Speckchip und Knoblauchcroûtons	€ 9,50
Glen Douglas Wildlachs gebeizt mit Limette, Ananas und Paprika	€ 17,50
Klassisches Rindertartar mit Röstbrot, Salat und Garnitur serviert	€ 17,50

Jägerhaus Klassiker der Saison

Ab 2 Personen:

Zartes Châteaubriand vom Lavasteingrill, tranchiert und in zwei Mal serviert, jeweils mit Sauce Béarnaise und wechselnder reichhaltiger Gemüse garnitur, ein Gang mit Kartoffelgratin und ein Gang mit Kartoffel-Fritten als Beilage	€ 49,50 p.P.
--	--------------

Australische Spezialitäten und Hauptgänge

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“ - Roastbeef vom Grill mit gebratenen Riesengarnelen und Café de Paris, an buntem Marktgemüse, dazu Süßkartoffel Fritten	€ 39,00 AC = € 45,00
„Port Douglas Delight“ – Fisch des Tages nach Marktangebot im Bierteig knusprig gebacken, serviert mit Kartoffel Fritten und Sauce Tartar	€ 37,00
„Blackwattle Lamb Chops“ – Lammkoteletts vom Grill mit Knoblauch und Rosmarin, dazu Shiraz Jus, glasierte Baby Bete, Minz-Erbesen und cremiges Kartoffelgratin	€ 38,00
„Atherton Avocadoland“ – Gegrillte Avocado an Kichererbsengemüse, mit Cashew-Couscous und Frühlingskräuter-Joghurt-Dip	€ 29,00
Beilagen Schälchen als zusätzliches Extra: Portion Gemüse, Kartoffelgratin, Kartoffel Fritten, Süßkartoffelfritten, Couscous	€ 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 frischen Früchten, Nüssen und Käse-Kümmel-Crackern € 15,50

Süßspeisen und unsere hausgemachten Sorbets

„Aussie Pavlova“, der Klassiker mit frischen Beeren und Schlagsahne garniert € 13,50

Schokofondant von der Valrhona Kuvertüre mit Minzsorbet und Erdbeeren € 13,50

„Aktuelles Menü Dessert“ – siehe Dessert aus dem saisonalen 4 Gang Menü € 13,50

Für Alle mit einem kleinen “Gluscht“ nach süßer Erfrischung haben wir unsere hausgemachten Sorbets:

Eine Kugel serviert mit geschlagener Sahne und Früchten: + € 2,00
€ 3,50 pro Kugel

Sauerkirsche, Cassis, Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante),
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, hier ein Paar Ideen: € 12,50

Rosa Grapefruit – Malt Whisky
Apfel – Calvados
Erdbeere – Wodka
Sauerkirsche – Kirschwasser

Kokos – Malibu
Limette – Gin
Ananas – Bundaberg Rum
Quitte – Quittenlikör/-schnaps

„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