

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

Ein Idyll für die Sinne

Saisonales 4-Gänge Menü

Gruß aus der Küche

Unsere Malerpalette mit Körnerbrot und dreierlei Dips

Geräucherter Bachsaibling an gebratenem Kartoffel-Gurken Salat,
Frühlingskräutern und Radieschen

Frischkäse-Schaumsüppchen
mit Pesto von Brunnenkresse mit Croûtons

Medaillon vom Kalbsrücken unter der Bärlauchkruste an Portweinjus,
Gemüsetürmchen und Butter - Spätzle

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Mousse von der weißen und
Brownie von der dunklen Schokolade an Erdbeersalat

€ 54,00

mit einem Wein 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 Brunnenkresse aus eigenen Teichen und Croûtons an Balsamico Dressing	€ 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

Hauptspeisen

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an einer Beurre blanc, auf sautiertem Gemüse und bunter Reis	€ 29,00
Bärlauch Gnocchi an gebratenem Gemüse und Frischkäsesauce	€ 26,50
Zartes Châteaubriand vom Lavasteingrill mit Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur, Kartoffelgratin und Butterreis (ab 2 Personen und serviert in 2 Gängen)	€ 43,00 p.P.

Australische Spezialitäten

Für große **Steakliebhaber** gibt es jedes Steak 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 saisonalem Gemüse und Butterreis	€ 34,00 41,00
„Bungendore-Station“ - Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert, einer Minz - Jus, 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

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“ ein australisches, leichtes
Schaumkuchendessert mit exotischen Früchten und Sahne garniert € 11,50

„Chocolate Lava Cake“ Heißer Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern,
Erdbeersalat und Kakao-Sorbet € 12,50

Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit eingemachtem Rhabarber
und Erdbeersorbet € 10,00

Unsere hausgemachten Sorbets garniert mit Sahne und Früchten:

Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante), Maracuja, Banane, Kokos
Quitte, Mango, Apfel, Sauerkirsche, Limetten, Cassis, Ananas,
Pink-Grapefruit, Kakao und Kaffee (auch als 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