

# Herzlich Willkommen liebe Gäste zu einem Spaziergang an Bächen, Meer und die frühlingshafte Landschaft...

## Das Karfreitags-Menü

### Amuse Bouche

\*\*\*

#### Tatar von der Lahntal - Bachforelle

Ruccola / Rote Beete / Crème Fraîche / Kaviar 11,00 €

\*\*\*

#### Velouté vom weißen Spargel

Bärlauch / Garnelen 8,00 €

\*\*\*

#### Glashütter Waldpilz- Crêpes © Jagdhof Style

Bärlauchcrème / Manchego 10,00 €

\*\*\*

#### Gebratene Tranche vom Fuschelsee Fogosch & Spargel (Zander)

„Rücken Filet - auf der Haut – in der Pfanne gebraten“

Kohlrabi / Risotto 28,80 €

\*\*\*

#### Rüblikuchen – Süßes im Frühling

Mango / Karotte 11,80 €

Normalpreis 69,60 €

#### Menüpreis pro Person

**59,00 EUR** (als 5 Gang Menü)

(Sie sparen 10,60 Euro)

**49,00 EUR** als 4 Gang Menü (ohne Crêpes)

Unsere Aperitif  
Empfehlung  
"Erdbeer - Rossini"  
soooooo nur im Jagdhof  
frisches Erdbeerpüree mit  
Champagner  
12,80 €

## Besondere Jagdhofs Fischempfehlungen:

Frisches von der See - á la carte

**Frische Austern – Fine de Claire** „auf Crushed-Ice serviert“ – klassisch  
mit Schalotten Vinaigrette, Chesterbrot und Zitrone

¼ dutzend (3)

12,00 €

½ dutzend (6)

22,00 €

**Sylter Frühlingsteller** „nicht einerlei, sondern vielerlei“ SOUL KITCHEN

Sylter Frühlingsspaziergang, kulinarisch, in allen Variationen

½ Port. 15,00 €

21,00 €

**Westfälischer Hering Stipp** – „nach Hausfrauen Art“

auf Sahnesoße mit Apfel, Gewürzgurken, Zwiebeln und Siegerländer Quellmänner

12,00 €

**Lahntal Bachforelle** „nach Müllerin Art“

mit Blattspinat, Salat, Kapernbutter und Butterkartoffeln -wir haben sie schon für Sie entgrätet

23,50 €

**Großes Stück Zander Filet** „vom Grill- ohne Gräten“

mit Pommery Senfsoße, Champagner Rahmkraut und Kartoffelstampf

29,50 €

**Frische Seezunge „Lieblingsgericht unserer Stammgäste“**

beliebt und bekannt, am Stück gebraten, extra groß mit Frühlingsgemüse und Kartoffeln

soooooooooo nur im Jagdhof