

RÔTISSERIE

Landhaus Braterei
im Jagdhof

Jagdhof

Meets real American Barbecue

...kein Gas, keine Lavasteine
wir grillen auf original
Holzkohle...

...bei uns fühlt sich
jedes Steak wie zu
Hause...

... erlesene Grillspezialitäten aus dem katalanischen Holzofengrill...
...dieser verleiht dem Fleisch den einmaligen Holzkohle-Geschmack...

Aus dem Fass

Hövels Original – das feinherbe und malzige	0,2 l	2,90 EUR
2014 Keizers Creek Pinotage Robertson, Südafrika	0,75 l	29,00 EUR

Das BBQ

Aus der Vorratskiste des Planwagens
kleine Einstimmung vorne weg



Aus eisernen Kesseln

Suppe von rustikalen Holzofen-Kartoffeln
mit Lauch und Speck

8,00 EUR

Zwischenstopp während des langen Trecks

Californian Lemon Ice Cream
mit Jagdhof Prickel aufgegossen

8,00 EUR

Vom lodernden Lagerfeuer

N.Y. Roastbeef Steak
- das non plus Ultra -
ein Stück Natur
saftig marmoriert, mit fettrand
inkl. BBQ – Beilagen



39,00 EUR

Süßes Ende eines leckeren Trecks

American Cheesecake
mit Limone, Heidelbeeren und Streuseln

8,50 EUR

N.Y. Roastbeef:

Dieses Steak ist durch seinen maskulinen Geschmack sehr beliebt! Die hohe weiche Fettauflage ist - ähnlich wie bei einem Filet de canard - garant für besonders viel Genuss! Klassischer Fettrand sowie starke Mamorierung.

Als Menü - unser Stammgast-Preis 59,00 EUR