

---

# MENÜVORSCHLÄGE

---

2018

EINE KULINARISCHE REISE DURCH  
DIE JAGDHOF GENUSSWELTEN

**WITTGENSTEINER FUHRMANNSKNEIPE**



**RÔTISSERIE LANDHAUS BRATEREI**



**GOURMETRESTAURANT ARS VIVENDI**



---

Lassen Sie sich von uns verwöhnen!

---

## Jagdhof Bauernstube Traditionelles Jäger- und Fuhrmannswirtshaus

DIE WITTGENSTEINER FUHRMANNSKNEIPE,  
DAS STAMMGASTREVIER  
URTYPISCH UND MIT FAMILIÄREM FLAIR.  
DEFTIGE REGIONALE SPEZIALITÄTEN, BODENSTÄNDIG  
UND HERZHAFT.  
HIER WIRD DIE URSPRÜNGLICHE  
WITTGENSTEINER KÜCHE GEPFLEGT,  
AUF HÖCHSTEM NIVEAU.  
DIESE GERICHTE SERVIEREN WIR IHNEN AUCH GERNE IN  
UNSEREN JAGDHOFSTUBEN.



**Die durch ein \* gekennzeichneten Gänge können innerhalb eines Tagungsmenüs  
gewählt werden.  
Für andere Gänge wird ein geringer Aufpreis berechnet.**

## VORSPEISEN

<b>*Knackiger Feldsalat mit Croutons, Speckwürfeln und gehacktem Ei</b>	13,00	12,70	12,50	12,40
<b>Wiener Backhendlsalat mit Preiselbeeren</b>	17,00	16,50	15,50	14,00
<b>*Jagdhofs Schneckenpfanne mit Knoblauchkräuterbutter gratiniert und frischem Baguette</b>	15,00	14,70	14,50	14,00
<b>Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti</b>	18,00	17,50	17,30	17,00
<b>*Gebratene Edelfische mit Sommersalat</b>	15,00	14,00	13,30	13,00
<b>Handkäse mit Musik, Schanzenbrot und Butter</b>	10,30	10,30	10,30	10,30

## SUPPEN

<b>*Festtagssuppe, klare Rinderkraftbrühe mit reichlich Einlage</b>	10,50	10,50	10,50	10,50
<b>*Kartoffel- Lauch Creme Suppe mit Kaviar - Crème fraîche</b>	11,00	11,00	11,00	11,00
<b>Tomaten Essenz mit Ricottaravioli</b>	12,00	11,70	11,40	11,20
<b>Herzhafte &amp; deftige Eintöpfe: Graupeneintopf Linseneintopf, Erbseneintopf, Pichelsteiner oder Lammeintopf, serviert mit Schanzenbrot</b>	14,30	12,30	12,00	11,80

## FISCHGERICHTE

<b>*Wie früher: Omas Backfisch mit Kartoffelsalat und Remouladensauce</b>	14,00	13,00	12,80	12,50
<b>Irishes Lachsfilet auf Zitronenpolenta, mit gebratener Feige und Baby Fenchel</b>	24,00	23,50	23,00	22,50
<b>In Butter gebratenes Wallerfilet auf Spargelgemüse und Gnocchis</b>	24,00	23,50	23,20	22,90
<b>*Gebratene Forelle nach „Müllerinnen Art“ mit Blattspinat und Salzkartoffeln</b>	25,00	24,00	23,50	22,50
<b>Kross gebratenes Zander Filet auf Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree</b>	23,50	23,50	23,00	22,50

## FLEISCHGERICHTE

<b>*„Himmel &amp; Äd“, gebratene Blutwurst mit Püree &amp; Zwiebeln</b>	<b>11,70</b>	<b>11,50</b>	<b>11,50</b>	<b>11,00</b>
<b>Kalbstafelspitz mit Bouillon Kartoffeln und Apfel- Meerrettich</b>	<b>21,00</b>	<b>21,00</b>	<b>20,50</b>	<b>20,30</b>
<b>* „Das Siegerländer Krüstchen“ Schweineschnitzel mit Pilzsoße, Spiegelei &amp; Salatgarnitur</b>	<b>15,30</b>	<b>15,00</b>	<b>14,50</b>	<b>14,00</b>
<b>*Rumpsteak nach „Wittgensteiner Art“ mit Zwiebeln Pommes Frites und Salatbeilage</b>	<b>18,00</b>	<b>17,00</b>	<b>16,70</b>	<b>16,50</b>
<b>Geschmorte Ochsenbacke auf Kartoffelpüree und jungem Gemüse</b>	<b>21,00</b>	<b>20,50</b>	<b>20,00</b>	<b>19,50</b>
<b>Maishähnchenbrust an Curry-Limonensauce Kokosbanane &amp; Mandelreis</b>	<b>24,00</b>	<b>23,00</b>	<b>22,50</b>	<b>22,30</b>
<b>*Senfrostbraten mit Wirsinggemüse und Risolee Kartoffeln</b>	<b>22,00</b>	<b>21,00</b>	<b>20,50</b>	<b>20,30</b>
<b>*Rinderroulade “Großenbacher Art“ rustikal gefüllt, nach alter Tradition dazu Rotkohl und Kartoffelpüree mit Butterspeck</b>	<b>17,30</b>	<b>17,00</b>	<b>16,70</b>	<b>16,50</b>
<b>Glashütter Kartoffelbratwurst mit Wirsinggemüse und Butterstampfkartoffeln, Zwiebelsauce</b>	<b>17,00</b>	<b>16,00</b>	<b>15,70</b>	<b>15,50</b>
<b>„Siegerländer Haubergs Gröstl“ mit Blutwurst, Fleisch Kartoffeln, Zwiebeln und Spiegelei</b>	<b>13,00</b>	<b>12,50</b>	<b>12,00</b>	<b>11,50</b>
<b>*Jagdhofs Schweinerücken-Sahneschnitzel in Butter gebraten auf Waldpilz-Cognac-Rahm mit Pommes Frites und Blattsalaten*</b>	<b>19,30</b>	<b>19,00</b>	<b>18,50</b>	<b>18,20</b>
<b>*Wiener Schnitzel vom Kalb mit Zitrone Preiselbeeren und Bratkartoffeln*</b>	<b>26,80</b>	<b>26,30</b>	<b>25,80</b>	<b>25,30</b>
<b>*Echte Stünzel Fleischwurst kesselfrisch mit Hausmacher Kartoffelsalat*</b>	<b>13,30</b>	<b>13,00</b>	<b>12,70</b>	<b>12,50</b>

## DESSERTS

<b>*Omas Beerengrütze mit Vanilleeis und Schlagsahne</b>	<b>11,80</b>	<b>11,30</b>	<b>10,80</b>	<b>10,30</b>
<b>*Valrhona - Schokoladenmousse mit marinierten Beeren</b>	<b>13,00</b>	<b>12,50</b>	<b>12,20</b>	<b>12,00</b>
<b>Sauerrahmeis mit exotischem Fruchtsalat</b>	<b>13,00</b>	<b>12,50</b>	<b>12,00</b>	<b>12,70</b>
<b>*Blaubeerpfannkuchen mit Vanilleeis</b>	<b>11,00</b>	<b>10,00</b>	<b>9,70</b>	<b>9,70</b>
<b>Mozartknödel mit Himbeerspiegel</b>	<b>13,00</b>	<b>12,00</b>	<b>11,00</b>	<b>10,50</b>
<b>*Tiramisu im Glas mit Zitrusfrüchte- Kompott</b>	<b>12,00</b>	<b>11,50</b>	<b>11,00</b>	<b>10,50</b>
<b>Palatschinken mit Aprikosenmarmelade</b>	<b>11,00</b>	<b>10,50</b>	<b>10,30</b>	<b>10,00</b>



---

# RÔTISSERIE

Landhaus im Jagdhof Braterei

---

DAS FEINE LANDLEBEN NEU ENTDECKT!  
INTERNATIONALE FRISCHE-KÜCHE  
UND HERVORRAGENDE WEINE IM EDLEN  
LANDHAUS-AMBIENTE

GEMÜTLICH UND UNKOMPLIZIERT.

VERLEBEN SIE UNBESCHWERTE STUNDEN  
AM KAMIN.

SPRITZIG – MODERN – EDEL



**ERFÜLLEN SIE SICH IHRE TRÄUME , KREIEREN SIE IHR PERSÖNLICHES SPITZENMENÜ**

## VORSPEISEN

<b>Fenchel-Orangen-Salat mit mariniertem Lachs- Seeteufelcarpaccio</b>	<b>18,50</b>	<b>18,00</b>	<b>17,50</b>	<b>17,30</b>
<b>Carpaccio Cipriani, das Beste vom Rind mit Tomaten Rucola und Oliven</b>	<b>18,00</b>	<b>17,60</b>	<b>17,40</b>	<b>16,90</b>
<b>Iranischer Imperialkaviar ( 3,50 / pro Gramm Kaviar, zzgl.) auf La Ratte-Kartoffel-Salat mit Schnittlauchcreme</b>	<b>12,50</b>	<b>12,30</b>	<b>12,00</b>	<b>11,80</b>
<b>Geräucherte Forellenfilets auf Zwiebelcreme mit Rote Beete Salat in Haselnussöl</b>	<b>18,30</b>	<b>18,00</b>	<b>17,50</b>	<b>17,30</b>
<b>Gänseleberterrinen mit Cox-Orange und Vanillebrioche</b>	<b>28,00</b>	<b>26,00</b>	<b>25,50</b>	<b>25,30</b>
<b>*Winterlicher Birnensalat mit Sherryvinaigrette Walnüssen und Ziegenkäse – Crème brûlée</b>	<b>15,50</b>	<b>14,50</b>	<b>14,00</b>	<b>13,50</b>
<b>*Prosciutto und Melonensalat mit Grissini &amp; Portwein Gelee</b>	<b>17,00</b>	<b>16,00</b>	<b>15,50</b>	<b>14,50</b>
<b>*Knackiger Wachtelsalat mit eingelegten Feigen und marinierten Pilzen der Saison</b>	<b>17,00</b>	<b>16,50</b>	<b>16,30</b>	<b>16,00</b>
<b>*Matjes Tatar auf marinierten Gurkenstreifen mit Granny Smith Apfel und Kresse</b>	<b>16,50</b>	<b>16,30</b>	<b>16,00</b>	<b>15,50</b>
<b>*Mosaik von Lachs und Zander an Lauch-Linsensalat in Aceto-Balsamico-Vinaigrette</b>	<b>17,00</b>	<b>16,70</b>	<b>16,50</b>	<b>16,00</b>

## SUPPEN

<b>*Cappuccino von Curry, Zitronengras &amp; Perlhuhnpraline</b>	<b>11,50</b>	<b>11,30</b>	<b>11,00</b>	<b>10,50</b>
<b>Apfel-Meerrettich Süsschen mit Roter Beete</b>	<b>12,50</b>	<b>12,20</b>	<b>12,00</b>	<b>12,70</b>
<b>Rehessenz mit Stopfleberavioli (außer im Sommer )</b>	<b>12,00</b>	<b>11,80</b>	<b>11,50</b>	<b>11,40</b>
<b>Provencialisches Bouillabaisse mit Croûtons</b>	<b>14,00</b>	<b>13,70</b>	<b>13,50</b>	<b>13,00</b>
<b>Hummerschaumsuppe mit Zitronengras</b>	<b>14,40</b>	<b>14,00</b>	<b>13,70</b>	<b>13,50</b>
<b>*Schwarzwurzelcappuccino mit Trüffel (außer Sommer)</b>	<b>12,00</b>	<b>11,70</b>	<b>11,50</b>	<b>11,30</b>
<b>Erbsenschaumsuppe mit Hummer und Minze</b>	<b>13,00</b>	<b>12,70</b>	<b>12,50</b>	<b>12,00</b>

## FISCHGERICHTE

<b>Medaillon vom Seeteufel auf geschmortem Chicoreé und Oliven - Gnocchi</b>	<b>HG</b>	<b>32,50</b>	<b>31,50</b>	<b>31,00</b>	<b>30,50</b>
	<b>ZG</b>	<b>22,50</b>	<b>21,50</b>	<b>20,50</b>	<b>19,50</b>
<b>Kabeljau auf Wurzelgemüse und Pommery-Senfsauce</b>	<b>HG</b>	<b>28,50</b>	<b>27,50</b>	<b>26,50</b>	<b>25,50</b>
	<b>ZG</b>	<b>20,50</b>	<b>19,50</b>	<b>19,00</b>	<b>18,50</b>
<b>Flusszander auf mediterranem Gemüse und Safranrisotto</b>	<b>HG</b>	<b>27,50</b>	<b>25,50</b>	<b>25,00</b>	<b>24,50</b>
	<b>ZG</b>	<b>19,50</b>	<b>19,00</b>	<b>18,50</b>	<b>18,50</b>
<b>Gebratener Wildlachs auf Avocado Cous Cous und Tomatenschaumsauce</b>	<b>HG</b>	<b>26,50</b>	<b>25,50</b>	<b>24,00</b>	<b>22,50</b>
	<b>ZG</b>	<b>19,50</b>	<b>19,00</b>	<b>18,50</b>	<b>18,00</b>
<b>Loup de mer auf pikantem Glasnudel - Salat mit Mandel-Curryschaum und Cashew-Nüssen</b>	<b>HG</b>	<b>27,50</b>	<b>26,50</b>	<b>25,50</b>	<b>24,50</b>
	<b>ZG</b>	<b>20,50</b>	<b>20,30</b>	<b>20,00</b>	<b>19,50</b>

## FLEISCHGERICHTE

<b>*Geschmorte Rinderbäckchen in kräftiger Barolosauce mit Butterspätzle und Rahmwirsing</b>		<b>29,50</b>	<b>28,50</b>	<b>27,50</b>	<b>26,50</b>
<b>Tournedos von Rinderfilet und Waldpilz-Subrick mit Kräuternocken und Cognacschaum</b>		<b>32,50</b>	<b>32,00</b>	<b>30,50</b>	<b>29,50</b>
<b>Rosa gebratener Lammrücken und Rosmarinpolenta mit mediterranem Gemüse</b>		<b>30,50</b>	<b>28,50</b>	<b>27,50</b>	<b>26,50</b>
<b>Sûprême vom Perlhuhn mit Gänsestopfleber und Kartoffel-Kohlrabigemüse</b>		<b>29,50</b>	<b>28,50</b>	<b>27,50</b>	<b>26,50</b>
<b>*Rosa gebratener Kalbsrücken mit Ziegenkäse-Kräuterkruste, Rahmerbsen und Kartoffelgratin</b>		<b>27,50</b>	<b>27,00</b>	<b>26,50</b>	<b>25,50</b>
<b>Rosa gebratener Rehrücken mit Schupfnudeln Wirsinggemüse und Vanillekarotten</b>		<b>32,50</b>	<b>30,50</b>	<b>30,00</b>	<b>29,50</b>
<b>Kalbsfilet auf Spargelgemüse, Butterkartoffeln und Garnelen (April bis Juni)</b>		<b>34,50</b>	<b>31,50</b>	<b>30,50</b>	<b>30,00</b>
<b>*Gegrillte Lammkoteletts auf Tomaten- Maissalsa mit Salbei Gnocchis</b>		<b>27,00</b>	<b>26,50</b>	<b>26,00</b>	<b>25,50</b>



## DESSERTS

<b>*Topfenknödel mit Beerensüppchen</b>	13,50	13,30	13,00	12,50
<b>Apfel- Marzipan- Tarte mit Tahitieis und Balsamico</b>	16,50	15,50	15,00	14,00
<b>*Bailey´s Tiramisu an eingelegten Kirschen und Kaffeeis</b>	12,00	11,50	11,30	11,00
<b>Gebackener Apfelaufwurf mit Walnüssen und Zimt an Amaretto-Sabayone und Karamellrahmeis</b>	13,00	12,50	12,40	12,00
<b>Geeistes Melonensüppchen in der Frucht mit Zitronengrassorbet</b>	17,50	16,50	15,50	14,50
<b>Gefüllte Krokantblätter mit weißem Mocca-Mousse und Cassisfeigen dazu Kardamom Sorbet</b>	15,50	15,30	15,00	14,50
<b>*Geeistes Grand Marnier Soufflé mit mariniertem Beerensalat</b>	14,50	14,30	14,00	13,50
<b>*Gefüllte Sacherschnitte mit Erdnusskrokant Himbeer - Koriander coulis, Tannenhonigeiscreme</b>	13,50	13,30	13,00	12,50

## KÄSE

<b>Jagdhof Käseauswahl mit Früchtesenf</b>	14,00	13,50	13,00	12,50
<b>Cordon Bleu vom Brie de Meaux und Zucchini an Orangen-Karamell-Senf</b>	14,00	13,50	13,00	12,50





---

## MENÜ I

---

**Mosaik von Lachs und Zander mit Limonen - Crème - fraîche**



**Poulardenbrust à la Gremolata mit Zuckerschote und Oliven-Pilaw**



**Exotischer Fruchtsalat mit Sauerrahmeis**

**Menüpreis: 42,25**

---

## MENÜ II

---

**Prosciutto - Melonensalat mit Grissini und Portweingelee**



**Irishes Lachsfilet auf Zitronenpolenta und gebratenen Feigen**



**Marillenknödel mit Beerensüppchen**

**Menüpreis: 41,75**

---

## MENÜ III

---

**Carpaccio Cipriani mit Rucola und Oliven**



**Gebratener Zander auf Balsamicolinsen mit Pfefferschaum**



**Lammrücken in der Kräuterkruste, Keniabohnen und Kartoffelgratin**



**Apfel - Marzipantarte mit Vanillesorbet**

**Menüpreis: 49,25**





---

## MENÜ IV

---

**Gegrilltes Gemüse Mille feuille mit Tomatenschaum und Pesto**



**Gebratene Dorade auf Erbsenrisotto**



**Rosa gebratenes Lammcarré auf Bohnen - Paprikaragout und Kartoffeltaler**



**Schokoladenblätter mit Lavendelcreme und Kirschsorbet**

**Menüpreis: 58,60**

---

## MENÜ V

---

**Duett von Lachs und Seeteufel mit Fenchel-Orangensalat**



**Gnocchis mit hausgemachtem Ziegenkäse, getrockneten Tomaten und Pestoschaum**



**Sûprême vom Perlhuhn mit Stopfleber und Kartoffel - Karottenstampf**



**Gebratene Bananen mit Karamellblättern und Kokosmousse**

**Menüpreis: 54,90**

---

## MENÜ VI

---

**Geräuchertes Forellenfilet auf Apfel – Rote Beete Salat mit Zwiebelmarmelade**



**Tomatenessenz mit Ricottaravioli**



**Rosa Kalbsrücken auf Spinat mit Salbei- Fettuccine und Tomatenchutney**



**Mille feuille von weißer und dunkler Valrhona - Schokolade**

**Menüpreis: 57,60**



---

## ARS VIVENDI

---



Lebensart auf höchstem Niveau, Frische leichte und innovative Küche bereichert durch die Verwendung bester und frischester Produkte. Schöne Stunden, die man nicht vergisst!

**Zahlreiche Auszeichnungen von 1999 bis 2017:**

**1 Michelin Stern (2000-2014)  
16 Punkte im Gault Millau  
Varta Tipp und 4 Diamanten Varta Guide  
3 Kochlöffel Aral Schlemmeratlas  
9 von 10 Punkten im Marcellino's  
und viele weitere Auszeichnungen**



---

## ARS VIVENDI MENÜ

---

Die Preise für die Menüs betragen bei 3 Gängen 72,00, bei 4 Gängen 84,00  
bei 5 Gängen 99,00, bei 6 Gängen 118,00, bei 7 Gängen 125,00, bei 8 Gängen 137,00  
und bei 9 Gängen 149,00 Euro.

Die Menüs können beliebig erweitert oder bis auf 4 Gänge gekürzt werden.

---

### MENÜ I

---

Lauwarmer Hummersalat mit Avocado und Citrusdressing



Zweierlei vom Irischen-Rind mit gebackenen Keniabohnen und Rucolapolenta



Schokoladen Chips Browni mit Minzsorbet

---

### MENÜ II

---

Gebratene Gänsestopfleber und sautierte Langostino auf Mangocarpaccio



Schaumsuppe von Coco - Bohnen mit Perigordtrüffeln



Lammrücken in der Olivenkruste mit Bohnen und zerstoßenen Kartoffeln



Erdbeer - Vanille - Baisertörtchen

---

### MENÜ III

---

Rosa gebratene Taube auf gepfefferten Ananas



Hummer – Zitronengras - Schaumsuppe



Medaillon vom Herefordrind auf Rosmarinpüree und junges Gemüse



Tarte tatine mit Mandel- und Lorbeerschaum dazu Vanilleeis



---

## MENÜ IV

---

**Schaumsuppe von jungen Erbsen mit Flusskrebse**



**Medaillon vom Seeteufel auf jungem Spinat und Limonenjus**



**Cocosparfait im Mangomantel**

---

## MENÜ V

---

**Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Zweierlei Mayonnaise und Kaviar**



**Wachtelessenz mit Stopfleberravioli**



**Lammrücken in der Olivenkruste mit Chorizo und Keniabohnen**



**Schalottentarte mit überbackenem Crottin de Chavingnol**



**Mille feuille von Bananenparfait mit Limonensorbet**

---

## MENÜ VI

---

**Gepfeffertes Irisches Lachsfilet mit Wiesenkräutersalat und Safran espuma**



**Süß - sauer eingelegter Kürbis mit gebratenen St. Pierre und Champagnerschaum**



**Maronenschaumsuppe mit Rehravioli und Portwein**



**Kalbsfilet und Scampi auf Chicoree und Risotto**



**Weißes und Dunkles Schokoladensouffle mit Eispralinen und Ananasragout**



---

## MENÜ VII

---

**Kaninchenfilet im Brickmantel auf Zucchini- und Kräutersalat**



**Bretonischer Hummer auf Artischokenvinaigrette**



**Cappuccino von Pfifferlingen**



**Zweierlei von der Chalon Ente mit Selleriepüree und Schwarzwurzeln**



**Variationen vom Granny Smith Apfel**



---

## ARS VIVENDI HÄPPCHEN

---

### warm

<b>Cornetto mit Jakobsmuschel</b>	<b>à 6,50</b>
<b>Miniatur Pizzas (auch vegetarisch )</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Cappuccino von Waldpilzen und Basilikum</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Mini Säckchen gefüllt mit Pilzen und Kräutern</b>	<b>à 6,50</b>
<b>Schafskäse im Strudelblatt</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Brietarteletts mit Preiselbeeren</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Mit Büffelmozzarella und Basilikum gefüllte Cocktailtomate</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Hummer Wan Tan</b>	<b>à 6,50</b>

### kalt

<b>Marinierte Shiitake Pilze, gefüllt mit Roter Beete und confierter Tomate</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Gefüllte Freiland Gurken mit Liptauer Topfen</b>	<b>à 4,00</b>
<b>Ziegenkäse Tarteletts mit getrocknetem Apfel</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Räucherlachs rose auf Toast mit Keta Kaviar</b>	<b>à 5,50</b>
<b>Matjes mit Apfelremoulade und Pumpernickel</b>	<b>à 5,00</b>
<b>Grüner Spargel mit Melone und luftgetrocknetem Schinken</b>	<b>à 5,50</b>
<b>Rindertatar mit Wachtelei</b>	<b>à 6,50</b>
<b>Gänsestopfleber auf Brioche</b>	<b>à 8,00</b>
<b>Grissini mit Parmaschinken</b>	<b>à 4,00</b>
<b>Cornetto mit Lachstatar und Keta Kaviar</b>	<b>à 5,50</b>
<b>Cornetto mit Rinderfilet -Tatar</b>	<b>à 6,50</b>

---

## KONTAKT

---

**Gerne beraten und informieren wir Sie gerne über saisonelle Produkte und stehen Ihnen für die individuelle Gestaltung Ihres Events oder Ihrer Familienfeier mit Rat und Tat zur Seite!**

Hotel Jagdhof Glashütte • Eigentum und Leitung: Edmund Dornhöfer  
 Glashütter Strasse 20 • 57334 Bad Laasphe • Telefon: 0 27 54 – 399 0 • Telefax 0 27 54 – 399 222  
[www.jagdhof-glashuette.de](http://www.jagdhof-glashuette.de) • [info@jagdhof-glashuette.de](mailto:info@jagdhof-glashuette.de)