
MENÜVORSCHLÄGE

2017

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

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

SUPPEN

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

FISCHGERICHTE

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

FLEISCHGERICHTE

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

DESSERTS

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



RÔTISSERIE

Landhaus im Jagdhof Brateyi

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

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

SUPPEN

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

FISCHGERICHTE

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

FLEISCHGERICHTE

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

DESSERTS

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

KÄSE

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

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

kalt

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

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! Bei Fragen oder Wünschen können Sie sich gerne jederzeit an unseren Verkaufsleiter Lucian Bejan oder unsere Direktionsassistentin Birgit Brombach wenden!

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 • info@jagdhof-glashuette.de