



### appetizers / vorspeisen

die weltberühmten appetitmacher

€

**kräuter**  
wittgenstein

wiesenkräuterschaumsuppe ( Frühling 2018 ) *V*

11

**nüsslisalat**  
schweiz

knackiger feldsalat „essbare landschaften“  
erdäpfeldressing / alm-speckwürfel  
crôutons / gehacktes ei

11

**carpaccio**  
italien

frühlings carpaccio cipriani – „auf crushed ice serviert“ *©*  
-das beste vom rind-  
hauchdünn / rucola / tomate / olive / parmesan  
**...mit frisch gehobeltem frühlingstrüffel**

19

26

**trüffelndue**  
schweiz – appenzell

kleines bergkäse trüffel – fondue *© V*  
brotwürfel / cornichons / stamperl kirschwasser



17

**lachsvariation**  
deutschland

jagdhof luxury lachsvariation  
-hausgebeizt-hausmariniert-hausgeräuchert-  
whisky & gin mariniert / sellerie / clementine / walnuss

24

Alle Gastronomiebetriebe sind verpflichtet, Ihnen Auskunft über enthaltene Allergene zu geben. Unsere Speisekarte variiert fast täglich. Eine Übertragung von Allergenen von Speise zu Speise können wir nicht ausschließen und daher auch keine Garantie für enthaltene Allergene übernehmen. Sprechen Sie diesbezüglich gerne mit unseren Servicemitarbeitern.



= weintipp

© = jagdhof style

*V* = vegetarisch





**appetizers / vorspeisen**

die weltberühmten appetitmacher

1/2 €

**austern**

bretagne - archachon

**fine de claire – „auf crushed eis serviert - klassisch“**  
schalottenvinaigrette / chesterbrot / zitrone

1/4 dutzend (3) **12**  
1/2 dutzend (6) **22**

**escargots**

frankreich - burgund

**jagdhof schneckenpfanne „ein echter klassiker“**   
mit café de paris-butter gratiniert / frisches baguette / rotweintipp

 **15**

**seafood / fisch**

**hummerschwanz**

kanada

**„ihr persönliches surf ´n turf -in der schale geknackt-**  
das perfekte upgrade für ihr grillgericht „wildfang“  
gegrillter kanadischer hummerschwanz  
-vom josper holzkohlegrill- mit zitronenbutter und **TOP BBQ beilagen**  
( für hummerliebhaber große portion 56,00€  
mit zitronenbutter vom Holzkohlegrill )

pro Stück **29**

**forelle**

wittgenstein

**frische auerbach lahntal bachforelle**  
„ wir haben sie schon für sie entgrätet “  
blattspinat / karpenerbutter / butterkartoffeln

**23,50**

...kein gas, keine lavasteine  
 wir grillen auf  
**original** holzkohle

bei uns fühlt sich  
 jedes steak  
 wie zu hause...

# JAGDHOF fruehling

**maincourse / hauptgänge** jagdhof fruehling bbq – eine kollektion besonderer fruehlingspezialitäten

steak-kerntemperaturen: rare / blutig (45°C) / medium rare (52°C) / medium (55°C) / well done/durch (72°C)

1/2 €

## bratwurst

wittgenstein

**dialog von kartoffel- und wildbratwurst**

**die besondere vom holzkohle grill** ☉

beliebt und bekannt im wittgensteiner land - so nur im jagdhof -  
 pilze / kartoffel / röstzwiebeln

19

## poularde

frankreich

**brust von der französischen poularde**

**inkl TOP BBQ beilagen**

28

## kalbskotelette

wittgenstein

**-veal chop- mit trüffel- ca. 300g mit knochen gegrillt & serviert**  
 gegrilltes gemüse / getrüffelter kartoffelstampf

39

## roastbeef prime steak

usa

**- das non plus ultra im geschmack - ca 250g**

us premium beef mit fettrand, saftig marmoriert

jagdhof garempfehlung: **medium rare 52°C** **inkl TOP BBQ beilagen**

39

## hirsch rack

wittgenstein

**grill hirsch rack – vom rücken „am knochen auf holzkohle gegrillt“**

**für wild-grill-liebhaber ca. 300g**

cranberrysauce / johannisbeeren / trüffel-kartoffelstampf

wild-beilage / fruehlingsgemüse

48



eine kollektion von besten produkten – frisch vom markt  
 soo schmeckt der süße frühling im jagdhof



**Spargelzeit – Frühlingszeit – Jagdhofzeit**

„Die Zeit für das königliche Gemüse ist angebrochen“

- |  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Glashütter Spargel – Krüstchen „kleine Frühlingsportion“</b> © Jagdhof Style                              | <b>19,80 €</b>  |
| Kleine Schweineschnitzel<br>mit Sauce Hollandaise überbacken und einer Vielfalt von Frühlingsalaten umlegt   |                 |
| <b>Spargel – Schinken „ca. 250g ganz frischer Spargel“</b>   | <b>23,50 €</b>  |
| mit zweierlei Bauernschinken und „Neue Kartoffeln“   |                 |
| <b>Großes Wiener Kaiser Schnitzel „Der Jagdhofs Spargel Klassiker“ – vom Milchkalb</b>                       | <b>27,80 €</b>  |
| in Butterschmalz geruckelt ***das Schnitzel mit Stammbaum*** © Jagdhof Style                                 |                 |
| aus der Oberschale... herzhaft und knusprig gebraten<br>mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat | <b>+ 9,80 €</b> |
| mit frischem Spargel<br>und Sauce Hollandaise überbacke  |                 |