



RÔTISSERIE

Landhaus Brateyeri
im Jagdhof

Der Frühling hier bei uns im Jagdhof!

Austern –

Fine de Claire

Feinste Austern der Westküste Frankreichs. Durch die Verweildauer in den mineral- und nährstoffreichen Claires erhält die Auster ein ausgewogenes, frisches Aroma. Die Austern "Fines de Claire" haben mindestens einen Monat lang im Claire verbracht und besitzen dadurch ein reines, salziges Aroma mit einer Seetang-Note.

1 Stück	4,00 €
3 Stück	12,00 €
6 Stück	22,00 €

Escargots

Die Weinbergschnecken, auch "schwäbisch Austern" genannt, werden schon seit der Antike in Frankreich und Italien gesammelt. Heute stammen sie vor allem aus Schneckenzuchtbetrieben im französischen Burgund. Hier bei uns werden sie in Kräuter - Butter feinen gratiniert und in einer speziellen Schneckenpfanne serviert.

Jagdhof Schneckenpfanne	15,00 €
„ein echter Klassiker“	
mit Kräuter – Butter gratiniert	
frischem Baguette und einem Rotweintipp#	

Hausgebeitzter Lachs

mit Bärlauch Mayonnaise und Spargelsalat
21,00 €

Carpaccio Cipriani

„auf Crushed Ice serviert“
mit Rucola, Tomate, Olive und Parmesan
19,00 €
mit frisch gehobeltem Trüffel
26,00 €

Sarson Jhinga (Sodi Special)

Garnelen mit grobem Senf und Tomate
dazu Salat
19,00 €

Suppen

Schaumsuppe vom Bärlauch

mit hausgebackenem Grissini
11,00 €

Consommé vom Wild

mit Hirschknödel
13,00 €

Tomato Dhaniya Shorba V (Sodi Special)

Nordindische Tomatensuppe
9,00 €

Zwischengänge

Steinpilzmaultaschen V

mit Spinatcrème, Parmesan und Braune Butter
17,00 €

Fregola Sarda

mit gebratener Blutwurst und Morchelrahm
19,00 €

Adraki Aloo Gohbi V (Sodi Special)

Tomaten – Blumenkohlgemüse mit Ingwer
und Papadums
16,00 €



RÔTISSERIE

Landhaus Braterei
im Jagdhof

Der Frühling hier bei uns im Jagdhof!

Hauptgänge

Pochiertes Welsfilet

mit Safransud, Kohlrabi, Basilikum Öl und Bulgur

29,00 €

Geschmorte Lammschulter

mit Topinambur und Spinat

27,00 €

Gebratenes Roastbeef – 250g

mit Ratatouille und gebackener Kartoffel

39,00 €

Wiener Kaiser Schnitzel

in Butterschmalz geruckelt

mit Zitrone, Preiselbeeren und Kartoffel – Bärlauchsalat

27,80 €

Risotto V

mit Morcheln und Bärlauch

22,00 €

Awadhi Korma (Sodi Special)

mit Basmathi Reis und Gurken – Minz Rita

mit Hähnchen 31,00 €

mit Black Cod 33,00 €

Portion Spargel

mit Sauce Hollondaise und Neuen Kartoffeln

12,80 €

mit kleinem Wiener Schnitzel + 14,80 €

mit 180g Rinderfilet + 16,80 €

mit gemischtem Schinken + 10,80 €

mit gebratenem Lachs + 12,80 €

Dessert

Crème brûlée

mit Erdbeereis

8,00 €

Bananenschnitte

mit Malagaeis

10,00 €

Baba au Rhum

Kleiner Napfkuchen in Rum getränkt

mit Rharbarber

10,00 €