

Vorspeisen

| | |
|---|------------------------------------|
| Austern Fine de Clair | 3 Stück 12,00 € 6 Stück 22,00 € |
| <i>-Bretagne-</i> | |
| mit Scharlotten-Vinaigrette, Zitrone und Chesterbrot | |
| Jagdhof's Schneckenpfanne © | 15,00 € |
| <i>-Wittgenstein-</i> | |
| mit Kräuterbutter gratiniert dazu frisches Baguette | |
| ganzer Sommerkopfsalat | 9,80 € |
| <i>-Wittgenstein-</i> | |
| mit Joghurtdressing, Gurke, Tomate, Radieschen, Champignons, gehackte Eier und Croutons | |
| Sylter Teller | 21,00 € |
| <i>-Deutschland-</i> | |
| ...nicht einerlei sondern vielerlei... Kreation von verschiedenen Fischspezialitäten | |
| Carpaccio Cipriani © | 19,00 € |
| <i>-Italien-</i> | |
| „auf Crushed Ice serviert“ mit Rucola, Tomate, Olive und Parmesan | |
| mit frisch gehobeltem Trüffel | 26,00 € |
| Suppen | |
| Cocos – Suppe | 11,00 € |
| <i>-Indien-</i> | |
| mit Galant, Zitronengras, Cocosmilch und Chilli, Reismudeln und Garnelen | |
| Gazpacho „Andalus“ – kühl erfrischend | 8,00 € |
| <i>-Andalusien-</i> | |
| mit Tomate, Paprika und Gurke | |
| Fisch & Seafood | |
| Seezunge „la Rochelle“ | so nur im Jagdhof |
| <i>-Atlantik-</i> | |
| ...am Stück gebraten... so wie unsere Sammgäste es mögen... mit Nussbutter, Blattspinat, Gemüse und Salzkartoffeln nach Markteinkauf & Tagespreis | |
| Hummerschwanz – vom Holzkohlegrill | |
| <i>-Kanada-</i> | |
| mit Grillgemüse pro Stück 28,60 € | |

JAGDHOF SOMMER BARBECUE

Hauptgänge

Glashütter Bratwurst Techtelmechtel 18,00 €

-Wittgenstein-

mit Pilzen, Rostzwiebeln und Kartoffeln dazu Kräuter- und Granatensenf

Holzfüllersteak - aus dem Schweinenacken geschnitten 14,80 €

-Wittgenstein- inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen

Brust von der Poularde 17,00 €

-Frankreich- inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen

Gegrilltes Top Sirloin Premium Roastbeef - Steak - 250g 39,00 €

-Australien- inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen

Premium Beef mit Fettrand, saftig marmoriert

Jagdhof Garempfehlung: medium rare 52°C

(400g für echte Fleischliebhaber 54,00 €)

Kalbskotelette – ca. 300g mit Knochen 36,00 €

-Wittgenstein- inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen

vom Bauernhof Milchkalb

Rinderfilet Tenderloin

-Argentinien- inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen

crémiges – mariniertes – rosa gegrillt – Top Beef / bestes Fleisch, echte Lebenskraft

Ladie's cut 180g 38,00 €

Gentlemen's cut 300g 49,00 €

Surf & Turf 58,00 €

200g bestes Roastbeef & ganzer Hummerschwanz

-USA- inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen

Vegetarisch

Tagliatelle V 22,00 €

-Italien-

mit frischen Pfifferlingen in Rahm

Dessert

Crème brûlée

mit Erdbeereis

8,00 €

Sommersorbetvariation

mit frischen Früchten

9,00 €

Hausgemachtes dunkles Mousse au chocolate
„nach Schweizer Art“ – aus der Kokotte am Tisch angerichtet

mit Sahne

15,80 €

Eisbecher „Wiener Walzer“

bestes cremiges Vanillerahmeis mit Eierlikör, Krokant und Schlagobers

9,80 €

Alpenländische Hartkäse - Variation

mit Nüssen, Chutneys und Brot

½ 13,50 € 18,50 €

frische
Pfifferlinge
in Kräuterrahm
als Beilage
für 8,90 € !!!

eine Kollektion für
Liebhaber
ausgefallener Produkte
frisch vom Markt
je nach Markteinkauf
...frischer Trüffel... Wagyu
Beef...Steinbutt...
Foie gras...Pulpo...Wildtatar...

inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen
Unsere Top BBQ – Beilagen
enthalten frisches Grillgemüse
und eine Ofenkartoffel
mit Kräuterschmand!