

Vorspeisen

Austern Fines de Claire 3 Stück 12,00 €
6 Stück 22,00 €
„ auf crushed Ice serviert “
mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Chesterbrot

Jagdhof's Schneckenpfanne © 15,00 €
mit Kräuterbutter gratiniert dazu frisches Baguette und Rotweintipp 

knackiger Nüsslisalat 11,00 €
„Essbare Landschaften“
frischer Vogerlsalat (Feldsalat) mit Schmanddressing
Sauerländer Speckwürfel, gehackte Eier und Croûtons

Sylter Herbstteller 21,00 €
...nicht einerlei sondern vielerlei...
Kreation von verschiedenen Fischspezialitäten mit Aquavit

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

kleines Bergkäse Trüffel-Fondue © Jagdhof Style 17,80 €
Brotwürfel, Cornichons, Perlzwiebeln, Stamperl Kirschwasser

Suppen

herbstliche Kokos – Suppe 9,00 €
mit Galgant, Zitronengras, Kokosmilch und Chili (mittel scharf)

Fisch & Seafood

Seezunge „ la Rochelle “
...am Stück gebraten... so wie unsere Stammgäste es mögen...
mit Nussbutter, Blattspinat, Gemüse und Salzkartoffeln
nach Markteinkauf & Tagespreis

Ganzer Hummerschwanz – vom Holzkohlegrill

... das beste Stück vom Hummer ...
... aus der Schale ausgelöst ...
mit Grillgemüse
pro Stück 28,60

so nur
im Jagdhof

JAGDHOF HERBST BARBECUE

Hauptgänge

Glashütter Bratwurst Techtelmechtel	19,00 €
mit Pilzen, Röstzwiebeln und Kartoffeln dazu Kräuter- und Grantensenf	
Holzfüllersteak - aus dem Schweinenacken geschnitten	14,80 €
<i>inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen</i>	
Brust von der Poularde	17,00 €
<i>inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen</i>	
Gegrilltes Top Sirloin Premium Roastbeef - Steak - 280g	39,00 €
Premium Beef mit Fettrand, saftig marmoriert	
Jagdhof Garempfehlung: medium rare 52°C	
(400g für echte Fleischliebhaber 54,00 €)	
<i>inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen</i>	
Kalbskotelette – ca. 330g mit Knochen	36,00 €
vom Bauernhof Milchkalb	
mit Wirsinggemüse und Butter – Kartoffelstampf	

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

Rinderfilet Tenderloin

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

Ladie´s cut 180g	38,00 €
Gentlemen´s cut 300g	49,00 €
<i>inclusive Jagdhof TOP BBQ Beilagen</i>	

Vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle V	19,80 €
mit frischen Pfefferlingen in Rahm	
Früchte - Käse - Gratin V	14,00 € 19,00 €
frische erlesene Früchte mit verschiedenen Käsespezialitäten gratiniert	

Dessert

Crème brûlée

mit Erdbeereis

8,00 €

Parfait vom Herbstapfel

mit Haselnuss, Zimt und Rumtopf

10,00 €

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

mit Sahne

15,80 €

Rote Grütze

nach Oma Dornhöfers Rezept „Wittgensteiner Art“

Mit Schlagobers, dazu Vanillerahm

9,80 €

Eisbecher „Wiener Walzer“

bestes cremiges Vanillerahm mit Eierlikör, Krokant und Schlagobers

9,80 €

Alpenländische Hartkäse - Variation

mit Nüssen, Chutneys und Brot

½ 13,50 € 18,50 €

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
Marktgemüse und eine
Ofenkartoffel mit
Bauernschmand!