

# Frühling – Kulinarik – Leidenschaft

Eine Kollektion von den besten Produkten im Frühling – Frisch vom Markt  
Soo schmeckt der Frühling im Jagdhof



**Julian Steilmann**

**Küchenchef (Rotisserie Jagdhofstuben)**

Köstlichkeit ist nicht weit von Kostbarkeit

Mir geht es vor allem um den Geschmack.

Das ist es, was mich antreibt und was mir im Leben extrem wichtig ist.

**Wald – Wasser – Wiese**

**Geschmäcker der Natur.**

Authentisch – vertraut – aber auch raffiniert einfach.

Leben und Genießen im Einklang mit der Natur. Das ist mein Credo.

**Mein Produkt des Monats:** Morcheln / Spargel / Lachs

## Frühlings Aperitifs

**Sanbitter Lemon** – es geht auch ohne Alkohol

Frische Maracuja / Sanbitter / Bitter Lemon

€

6,80

**Lillet Wildberry**

Lillet blanc / frische Beeren der Saison / Prosecco / Russian Wild Berry

9,80

**Erdbeer Rossini**

Frischer Erdbeerpüree / Sekt

12,80



## Vorspeisen

**Austern**

Bretagne – Archachhon

**Fine de Claire** „auf crushed Ice serviert – klassisch“

Schalotten-Vinaigrette / Zitrone / Chesterbrot

3 Stück 12,00

6 Stück 22,00

**Lachs**

Deutschland

**Luxury Lachsvariation**

-hausmariniert-hausgeräuchert-  
Meerrettich / Avocado / Gurken-Koriandersalat

22,80

**Sylter Teller**

Deutschland

**Sylter Frühlings Teller** ... nicht einerlei, sondern vielerlei ...


Kulinarischer Fischspaziergang in allen Variationen

21,00

**Escargots**

Frankreich

**Jagdhof's Schneckenpfanne** „ein echter Klassiker“ ☺

Cafe de paris Butter gratiniert / frisches Baguette / Rotweintip 

15,80

**Carpaccio**

Italien

**Frühlings Carpaccio Cipriani** „auf crushed ice serviert“ ☺

das Beste vom Rind – Hauchdünn –  
Rucola / Parmesan / Trüffelmayonnaise / Amazing Fries

19,00

**Gartensalat**

Deutschland

**Knackiger Frühlings Gartensalat** „Essbare Landschaften“

Liebstöckel- Balsamicodressing / frisches Gemüse / Croûtons

12,80

... mit Wildschinken

15,80

**Quinoa-Salat**

Süd-Amerika

**Quinoa-Salat** V

Buntes Gemüse / Chillitomaten / Korianderaioli

10,50

## Suppen

**Curry**

Indien

**Fruchtig-würzig-pikante Currysuppe**

gebratene Garnele

10,80

**Bouillabaisse**

Süd-Frankreich

**Provenzalische Fischsuppe** – der Klassiker aus Marseille

Fenchel / Lauch / Tomate / Safranaïoli / Kräuter / Croûtons

1/2 16,80 23,00



= weintip

☺ = jagdhof style

V = vegetarisch



# Frühling – Kulinarik – Leidenschaft

Eine Kollektion von den besten Produkten im Frühling – Frisch vom Markt  
Soo schmeckt der Frühling im Jagdhof

## Vegetarisch

		€
<b>Tagliatelle</b> Wittgenstein	<b>Hausgemachte Tagliatelle V</b> Parmesan-Trüffelschaum	24,80
<b>Risotto</b> Wittgenstein	<b>Perlgraupenrisotto mit Spargel V</b> Curryschaum	22,80

## Fisch

<b>Seezunge</b> Frankreich	<b>Seezunge</b> „Jagdhof Style“ groß ausgesucht © ...im Ganzen gebraten, so wie unsere Stammgäste es mögen... Nussbutter / Blattspinat / Salzkartoffeln			Tagespreis
<b>Saibling</b> Island	<b>Gebratener Seesaibling</b> als Filet serviert Perlgraupenrisotto / Parmesan-Brokkoli / Krustentierschaum	1/2	21,60	28,80
<b>Jacobsmuschel</b> Nord-Frankreich	<b>Gebratene Jacobsmuschel</b> Erbsencreme / Trüffelbrioche	1/2	18,60	24,80

soo nur  
im Jagdhof...

## Hauptgänge

<b>Kartoffelbratwurst</b> Wittgenstein	<b>Die Glashütter Kartoffelbratwurst</b> Beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land – soo nur im Jagdhof – Pilze / Kartoffeln / Röstzwiebeln / Kräutermostrich	1/2	12,60	16,80
<b>Holzfällersteak</b> Wittgenstein	<b>Holzfällersteak</b> – 220g aus dem Schweinenacken geschnitten – saftig und herzhaft – frisches Marktgemüse / Kartoffelgratin			18,50
<b>US Beef</b> USA	<b>Bürgermeisterstück</b> – 24 Stunden Sous-vide gegart – saftig, zart und marmoriert – frisches Marktgemüse / Kartoffelgratin			35,80
<b>Rinderfilet</b> Argentinien	<b>Rinderfilet Rossini „Art“ mit Gänsestopfleber</b> Trüffelpommes / Vanillekarotten / Trüffeljus	1/2	38,00	48,50
<b>Kalbskotelette</b> Wittgenstein	–veal chop– ca. 300g mit Knochen gegrillt & serviert „Jagdhof Style“ © Karotten- Spargelgemüse / handgeschabte Spätzle / MorchelrahmsöÙe			39,80
<b>Küken</b> Wittgenstein	<b>Glasiertes Stubenküken vom Bio-Bauernhof</b> Spinat / Süßkartoffelpüree			25,80
<b>Hirsch</b> Wittgenstein	<b>Rücken vom Hirsch</b> , rosa gebraten geschmortem Rosenkohl / Schupfnudeln / Kirsch- PfeffersöÙe			42,80
<b>Wildravioli</b> Wittgenstein	<b>Hausgemachte Nudeln</b> „nach Julian Steilmann“ – offen mit feinem Wildragout serviert – Balsamico- Wurzelgemüse / Thymianschaum			29,50

## Schnitzel

Wittgenstein

Original ...wie in Wien

## Großes Wiener Kaiser Schnitzel

„Der Jagdhofs Klassiker“ vom Milchkalb

in Butterschmalz geruckelt \*\*\*das Schnitzel mit Stammbaum\*\*\*  
aus der Oberschale...herzhaft und knusprig gebraten  
mit Zitrone, handgerührten Preiselbeeren und Kartoffel-Gurkensalat

27,80

mit frischem Spargel +9,80  
und Soße Hollandaise überbacken