

# RÔTISSERIE

Landhaus Braterei  
im Jagdhof

Jagdhof

## Meets real American Barbecue

...kein Gas, keine Lavasteine  
wir grillen auf original  
Holzkohle...

...bei uns fühlt sich  
jedes Steak wie zu  
Hause...

... erlesene Grillspezialitäten aus dem katalanischen Holzofengrill...  
...dieser verleiht dem Fleisch den einmaligen Holzkohle-Geschmack...

### Aus dem Fass

Hövels Original – das feinherbe und malzige	0,2 l	3,80 EUR
2019 Keizers Creek Pinotage Robertson, Südafrika	0,75 l	29,00 EUR

## Das BBQ

### Aus der Vorratskiste des Planwagens kleine Einstimmung vorne weg



\*\*\*

**Aus eisernen Kesseln**  
Suppe von der Süßkartoffel  
mit Bacon

9,50 EUR

\*\*\*

### Zwischenstopp während des langen Tracks

Californian Lemon Ice Cream  
mit Jagdhof Prickel aufgegossen

9,50 EUR

\*\*\*

#### N.Y. Roastbeef:

Dieses Steak ist durch seinen maskulinen Geschmack sehr beliebt! Die hohe weiche Fettauflage ist - ähnlich wie bei einem filet de canard - garant für besonders viel Genuss! Klassischer Fettrand sowie starke Marmorierung.

### Vom lodernden Lagerfeuer

N.Y. Roastbeef Steak  
- das non plus Ultra -  
ein Stück Natur  
saftig marmoriert, mit Fettrand  
inkl. BBQ – Beilagen und Kartoffelbeilage



39,80 EUR

oder

### Canada Lachs

ein großes Stück mit einem Schuss Whiskey gegrillt  
mit Grillbeilagen und Kräuterbutter

39,80 EUR

\*\*\*

### Süßes Ende eines leckeren Tracks

Cheesecake, Blaubeeren, Kafir – Limetteneis und Crumble

14,50 EUR

**Als Menü - unser Stammgast-Preis 69,00 EUR**