

Sommer – Kulinarik – Leidenschaft

Eine Kollektion von den besten Produkten im Sommer – Frisch vom Markt
Soo schmeckt der Sommer 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: Pfifferlinge / Holunder / Sommertrüffel

Sommer Aperitifs



Fresh Savanna

Cidre / Minze / Zitrone / Orange

€

6,50

Van Nahmen Frucht Prickerl – ohne Alkohol

Holunder / Himbeer / Johannisbeer / Apfel / Alkoholfreier Sekt

8,70

Lillet Wildberry

Lillet blanc / Beeren / Prosecco / Russian Wild Berry

9,80

Pimm's No.1 Sommer Cup

Pimm's / Erdbeere / Minze / Ginger Ale / Gurke

11,50



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

½ 17,20

Sylter Teller

Deutschland

Sylter Sommer Teller ... nicht einerlei, sondern vielerlei ...

Kulinarischer Fischspaziergang in allen Variationen

21,00

Escargots

Frankreich

Jagdhof's Schneckenpfanne „ein echter Klassiker“ ©

mit Café de Paris Butter gratiniert / frisches Baguette / Rotweintip 

15,80

Carpaccio

Italien

Sommer Carpaccio Cipriani „auf crushed ice serviert“ ©

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

19,00

... mit frisch gehobeltem Sommertrüffel +9,80

Caeser Salad

USA

Knackiger Sommer Römersalat mit Pfifferlingen V

„Essbare Landschaften“
Pfifferlinge / alter Parmesan / Croûtons

15,80

... mit Trüffelschinken julienne +7,80

Suppen

Curry

Indien

Fruchtig-würzig-pikante Currysuppe

gebratene Garnele

10,80

Bouillabaisse

Süd-Frankreich

Provenzalische Fischsuppe – der Klassiker aus Marseille

Fenchel / Lauch / Tomate / Safranaioli / Kräuter / Croûtons

23,00

½ 16,80



= weintip

© = jagdhof style

V = vegetarisch



Sommer – Kulinarik – Leidenschaft

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

Vegetarisch

		€
Tagliatelle Wittgenstein	Hausgemachte Tagliatelle V Parmesan-Trüffelschaum, gehobelter Sommertrüffel	24,80
Pfifferlinge Deutschland	Waldfrische Pfifferlinge in Rahmsoße V gebratene Serviettenknödel / Wildkräuter	22,80

Fisch

Seezunge Frankreich	Seezunge „Jagdhof Style“ groß ausgesucht © ...im Ganzen gebraten, so wie unsere Stammgäste es mögen... Nussbutter / Blattspinat / Salzkartoffeln	Tagespreis
Teriyaki Lachs Norwegen	Der bekannte Teriyaki Lachs „nach Julian Steilmanns Art“ Brokkolirisoni	28,80
Hummerschwanz Kanada	Gegrillter Hummerschwanz Wildkräutersalat / Kräuterbaguette / Zitronenbutter / Kräuterbutter	35,80 1/2 26,80

soo nur
im Jagdhof...

Hauptgänge

Kartoffelbratwurst Wittgenstein	Die Glashütter Kartoffelbratwurst © Beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land – soo nur im Jagdhof – Pilze / Kartoffeln / Röstzwiebeln / Kräutermostrich	16,80 1/2 12,60
Holzfällersteak Wittgenstein	Holzfällersteak – 220g aus dem Schweinenacken geschnitten – saftig und herzhaft – Speckbohnen / Ofenkartoffel oder Amazing Fries	18,50
US Beef USA	Bürgermeisterstück – Tri Tip Cut – 24 Stunden Sous-vide gegart – saftig, zart & marmoriert, rosa gebraten – „Früher nur für Bürgermeistern und Pastoren vorbehalten“ Speckbohnen / Ofenkartoffel oder Amazing Fries	35,80
Roastbeef Australien	Gegrilltes Top Sirloin Premium Roastbeef – Steak – 300g © – leichter Fettrand, saftig marmoriert – für Steakliebhaber Speckbohnen / Ofenkartoffel oder Amazing Fries	39,00
Kalbskotelette Wittgenstein	–veal chop– ca. 300g mit Knochen gegrillt & serviert „Jagdhof Style“ © Karottengemüse / handgeschabte Spätzle / Pfifferlingrahmsoße ... mit Portion Pfifferlinge	36,80 +9,80
Backhendl Wien	Wiener Bio Backhendl „der Klassiker aus der Wiener Küche“ Lauwarmer Kartoffel-Brunnenkresse-Salat Preiselbeeren / steirisches Kürbiskernöl	23,80 1/2 17,80
Rehschnitzel Wittgenstein	Das Wittgensteiner Rehschnitzel in Nusspanade „nur aus besten Keulenfleisch“ – in Butterschmalz gebraten – handgeschabte Spätzle / Kirsch- Pfeffersoße	32,80
Wildravioli Wittgenstein	Hausgemachte Nudeln „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, dünn und knusprig gebraten

mit Zitrone, handgerührten Preiselbeeren und lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

27,80

mit frischen Pfifferlingen +9,80

soo nur
im Jagdhof...