



**Daniel van Zijp**  
**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.

**Meine Produkte des Monats:** Pfifferlinge / Beeren / Matjes / Holunder

## Sommer Aperitifs

	€
<b>Holledauer Hopfenzupfer</b> Kleines Weißbier mit Holundersirup, Schmalzbrot	5,80
<b>Sanbitter Lemon</b> – es geht auch ohne Alkohol Sanbitter, Bitter Lemon, Maracuja	6,80
<b>Lillet Wildberry</b> Lillet, Beeren, Limette, Minze, Russian Wild Berry, Prosecco	9,80
<b>Ramazotti Rosato</b> Rosato, Tonic Water, Limettenspalten	9,80
<b>L'Aperitivo Nonino Botanical Spritz</b> L'Aperitivo Nonino, Prosecco, Zitronentwist	10,80

## Vorspeisen

...DIE WELTBERÜHMTEN APPETITMACHER

		€
<b>Gazpacho</b> Spanien	<b>Die kalte andalusische Sommersuppe</b> © Jagdhof Style - klassisch geist serviert – von der Strauchtomate und Crème fraîche	12,80
<b>Austern</b> Bretagne	<b>Fine de Claire</b> „auf crushed Ice serviert - klassisch“ mit Schalotten-Vinaigrette, Zitrone und Chesterbrot	1 Stück 5,50 3 Stück 15,50 6 Stück 29,50
<b>Caesar Salad</b> Deutschland	<b>Jagdhof's Caesar Salad</b> - in Sommer - Lasagne – form serviert - der Klassiker trifft Moderne - der Salat der um die Welt ging <i>vegetarisch</i> mit Romanasalat, Caesar's Dressing, Parmesan, kleinen Tomaten, Kräuter und Crôutons ...mit <b>gebratenen Riesengarnelen-Aioli ODER gebratener Perlhuhn Brust</b> +11,80	15,80
<b>Carpaccio</b> Italien	<b>Carpaccio Cipriani</b> „auf crushed ice serviert“ © Jagdhof Style das Beste vom Rotbunt-Rind – hauchdünn – mit alt gereiftem Parmesan und Trüffelmayonnaise ...mit <b>frisch gehobeltem Perigord Trüffel</b> +9,80	22,80
<b>Escargots</b> Frankreich	<b>Jagdhof's Schneckenpfanne</b> „ein echter Klassiker“ © Jagdhof Style – gratiniert – mit Café de Paris Butter und frisch gebackenem Baguette <b>kleiner Rotweintip inklusive</b> 🍷	17,80

Sollten Sie eine besondere Allergene-Speisekarte benötigen, lassen Sie es bitte wissen.

Bei speziellen Wünschen welche nicht auf der Karte stehen, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir wollen Sie natürlich bei Ihrem Besuch bei uns im Jagdhof bestmöglich zufrieden stellen.

An Tagen mit Live Musik, erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 2,80 / 3,80 € pro Person zu erheben. Wir bitten um Ihr Verständnis.



Steak-Kerntemperaturen: rare / blutig (45°C) / medium rare (52°C) / medium (55°C) / well done/durch (72°C)

## Hauptgänge

...BEI UNS SIND EXCLUSIVE TOP BBQ-BEILAGEN INCLUSIVE

€

<b>Kartoffelbratwurst</b>	<b>Die berühmte Glashütter Hausgemachte Kartoffelbratwurst</b>	<b>18,70</b>
Wittgenstein	beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land © Jagdhof Style mit Bratkartoffeln, Pilzen, Röstzwiebeln und Kräutermostrich	1/2 15,80
<b>Roastbeef Steak</b>	<b>Australisches Black Angus – Roastbeef Steak</b>	<b>49,80</b>
Australien	ca. 250g ...die klassische Verbeugung, ein Stück Natur... © Jagdhof Style das non plus Ultra im Geschmack, mit Fettrand und saftig marmoriert mit Bohnenmelange in Rahm, Kartoffelbeilage und unseren BBQ Dips	
<b>Norwegischer Lachs</b>	<b>Großes Stück original Norwegischer Lachs</b>	
Norwegen	ein großes Stück T-Bone vom frischen Lachs, mariniert mit einem Schuss Whiskey und auf Holzkohle gegrillt, mediterranen Grillbeilagen, Trüffel-Kartoffelstampf und Kräuterbutter	<b>37,80</b>
<b>Holzfällersteaks</b>	<b>Zwei Glashütter Holzfällersteaks - Pikant gewürzt -</b>	
Wittgenstein	-saftig und herzhaft- ...kräftig auf der Holzkohle gegrillt ca. 220g aus dem Schweinenacken geschnitten inkl TOP BBQ Beilagen	<b>26,50</b>
<b>Riesengarnelen</b>	<b>Geknackte Riesengarnelen – Real American Style -</b>	
USA	mit Knoblauch – BBQ – Öl auf Holzkohle gegrillt, mit Aioli-Chilli, mediterraner Grillbeilage und Kräuterbaguette	
	For Lady's	<b>35,80</b>
	For Gentleman	<b>47,80</b>
<b>Kalbskarree</b>	<b>Gereiftes Kalbskotelett vom Limousin-Kalb</b>	
Frankreich	-Veal Chop- ca. 350g mit Knochen Das Limousin-Kalb ist in der französischen Region Limousin, im nördlichen Zentralmassiv beheimatet. Es ist äußerst robust und langlebig mit sehr zartem, saftigem Fleisch von sehr guter Marmorierung mit Bohnenmelange in Rahm und Trüffel-Kartoffelstampf	<b>48,60</b>
<b>Raclette Kartoffeln</b>	<b>Original Schweizer Raclette Pfännli „auf Waliser-Art“</b>	
Schweiz	-à discrétion- (s'hät solangs hät) ...lecker & vegetarisch mit kleinen Kartoffeln und echtem Schweizer Raclette Käse dazu Perlzwiebeln und Cornichons	<b>19,80</b>
	...mit kleinem Sommersalat	<b>+7,80</b>

Wir mögen Vegetarier - die Natur Zeigt uns den Weg

Fragen Sie uns gerne nach einer vegetarischen Alternative

## Dessert / Käse

<b>Coupe Gourmet - Im Jagdhof</b>	bestes Vanillerahmeis / Eierlikör / Krokant / Schlagobers	<b>10,80</b>
<b>Oma Dornhöfers Beerengrütze</b>	frische Beeren / Vanillerahmeis / Schlagobers	<b>13,80</b>
<b>Hausgemachte Mousse au Chocolat</b>	aus der Kokotte am Tisch angerichtet	<b>16,80</b>
<b>Wittgensteiner Schieferplatte</b>	<b>„Käsevariation“</b>	<b>25,80</b>
	Chutney / Brot / Birnen / frischen Trauben / Weintip	1/2 <b>19,40</b>

... jedes Produkt kann man auf Kosten der Qualität billiger machen...

... aber der Ärger über eine mangelnde Qualität dauert viel länger, als die Freude über einen niedrigen Preis ...

Jagdhof  
 Josper meets