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	4,80 EUR
2019	Keizers Creek Pinotage Robertson, Südafrika	0,75 l	29,00 EUR

DAS BBQ MENUE

Aus der Vorratskiste des Planwagens
kleine Einstimmung vorne weg
mit Nachos, Salsa und gestampfter Guacamole

***

Aus eisernen Kesseln
Mais trifft Süß-Kartoffel
-süß und würzig-

10,50 EUR

***

Zwischenstopp während des langen Tracks
Californian Lime-Sorbet
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 Mamorierung.

Vom lodernden Lagerfeuer
N.Y. Roastbeef Steak
- das non plus Ultra -
ein Stück Natur
saftig marmoriert, mit Fettrand
mit Bohnenmelange in Rahm, Kartoffel-
beilage und unseren BBQ Dip's

US STYLE

52,80 EUR

oder

Canada Lachs
ein großes Stück mit einem Schuss Whiskey gegrillt
mit mediterranen Grillbeilagen und Kräuterbutter

48,80 EUR

***

Süßes Ende eines leckeren Tracks
American Cheesecake mit Marshmallow Eis,
Brownie Crumble und Blue Berries

16,20 EUR

Als Menü - unser Stammgast-Preis 89,00 EUR

© experimentelle Tradition

SOUL KITCHEN
jagdhof glashütte – experimentelle tradition