

Gutes Essen kann nur aus Gutem entstehen

Aus Respekt vor der Natur –

Wertschätzung bedeutet nachhaltige Verarbeitung

Das Soulkitchen Team im Jagdhof Glashütte

Es geht vor allem um den Geschmack.

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

Wald – Wasser – Fluss

Authentisch – vertraut aber auch raffiniert einfach.

Leben und genießen im Einklang mit der Natur. Das ist unser Credo.

**Vorspeisen
Zwischengerichte**

Gratinierter Ziegenkäse – knackig-

Wildkräutersalat – Chutney – Balsamico

19,80 €

Austern Fine de Claire

„auf crushed Ice serviert“ - klassisch

Schalotten-Vinaigrette – Zitrone und Chesterbrot

1 Stück	7,50
3 Stück	17,50
6 Stück	33,50

Jagdhof's Schneckenpfanne

-gratinert „ein echter Klassiker“- ©Jagdhof Style

Provence Butter – Brotriegel

inkl. kleiner Rotweinempfehlung 

19,80 €

Italienischer Burrata ©Jagdhof Style 

marinierte Tomaten – alter Balsamico

19,80 €

Carpaccio Cipriani „auf crushed Ice serviert“ ©Jagdhof Style

-das Beste vom Alm-Rind - hauchdünn-

Parmesan – Trüffelmayonnaise

25,80 €

...mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel +9,80 €

Suppen

Badische Spargelcremesuppe

-herrlich cremig-

mit Spargeleinlage

12,80 €

Bärlauchsüppchen

-aromatisch-

14,80 €

Jagdhof's Landküche

Traditionell – Rustikal – Bodenständig

Hauptgänge

Die Glashütter Hausgemachte Kartoffelbratwurst

-beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land- ©Jagdhof Style

Pilze – Kartoffeln – Röstzwiebeln – Kräutermostrich

24,80 €

kleine Portion 17,80 €

Glashütter Fuhrmanns-Sahneschnitzel

-wie unsere Stammgäste es mögen-

Champignonrahmsoupe – Pommes frites – Salat

27,80 €

Glashütter Spargelkrüstchen

-kleines Schweinerückenschnitzel-

mit Spargel und Sauce Hollandaise überbacken – Kartoffeln

29,80

...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...

Wiener Schnitzel vom Milchkalb

-original wie in Wien-

in Butterschmalz geruckelt - das Schnitzel mit Stammbaum
aus der Oberschale - herzhaft, dünn und knusprig gebraten - extra groß
Zitrone – handgerührte Preiselbeeren – lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

37,80 €

...so nur im Jagdhof

Franz. Rinderbäckchen klassisch

-geschmort & butterzart-

Burgundersoße – Kartoffelstampf – Tagesgemüse

38,70 €

Lammhaxe vom Sauerländer Biohof

-geschmort & würzig-

Lammjus – Trüffelpolenta – Frühlingsgemüse – frische Kräuter

39,50 €

Wittgensteiner Hirschragout

-geschmort & herzhaft-

Wildrahmsoße – Butterspätzle – Marktgemüse – Preiselbeeren

43,00 €

Argentinisches – Roastbeef Steak ^{© Jagdhof Style}

-die klassische Verbeugung, ein Stück Natur-

das non plus Ultra im Geschmack ca. 250g,

BBQ Steakbeilage 49,80 €

Norwegisches Lachsfilet

-gebraten-

Beurre blanc – Zitronenrisotto – grüner Spargel

42,80 €

Hauptgang vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle 

Trüffel in Rahm

29,60 €

Frischer Deutscher Spargel zu allen Gerichten 

15,80 €

Dessertklassiker

Desserts

Wittgensteiner Rote Beeren Grütze

-aus Oma Dornhöfer's Rezeptbuch-

Vanillesoße – Vanillerahmeis 16,80 €

Steirische Liebe

Vanillerahmeis – Kürbiskernöl – Kürbiskerne 16,80 €

Hausgemachte Tarte au citron

mit Baiser 16,80 €

Crème brûlée

Rahmeis 17,80 €

Crêpe Suzette

-à la française-

Orangenlikör – Orangenjulienne – Rahmeis 19,80 €

An Tagen mit Live Musik erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 3,80 € pro Person zu erheben.

...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...