

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**

Knackiger Vogerlsalat

Erdäpfeldressing – Schinkenspeckwürfel – Croûtons – gehackte Eier
16,80 €

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 €

Gratinierter Ziegenkäse

-knackig-

Wildkräutersalat – Chutney – 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 €

Kleines Waliser Bergkäse Fondue © Jagdhof Style

Brotwürfel – Cornichons – Stamperl Kirschwasser

19,80 €

...mit Frisch gehobeltem Trüffel + 9,80 €



Suppen

Knoblauchcremesüppchen

-herrlich cremig-

14,80 €



Kürbissüppchen vom Hokaido Kürbis

Kürbiskerne – Kürbiskernöl

15,80 €



Oxtail clair – klare Ochsenschwanzsuppe

-verfeinert mit altem Sherry-

Blätterteiggebäck

17,80 €

Hauptgänge vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle

Trüffel in Rahm

29,60 €



Hauptgänge

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 €

Wittgensteiner Hirschragout

-geschmort & herzhaft-

Wildrahmsauce – Butterspätzle – Marktgemüse – Preiselbeeren

43,00 €

Knusprige Bauernhofente

-frisch aus dem Ofenrohr- knusprig und frisch aus der Jagdhof Braterei

handgedrehte Erdäpfelklöße – Ententunke – Apfelrotkohl – Bratapfel – Preiselbeeren

44,80 €

Argentinisches – Roastbeef Steak © Jagdhof Style

-die klassische Verbeugung, ein Stück Natur-

das non plus Ultra im Geschmack ca. 250g,

BBQ Steakbeilage 49,80 €

Frische Seezunge – groß ausgesucht – so nur im Jagdhof © Jagdhof Style

-im Ganzen gebraten, so wie unsere Stammgäste es mögen-

Nussbutter – Blattspinat – Salzkartoffeln

Preis nach Größe 100 g 12,80 €

Lahntal Bachforelle „Müllerin Art“

-klassisch-

Blattspinat – Salzkartoffeln

32,80 €

Norwegisches Lachsfilet

-gebraten-

Beurre blanc – Zitronenrisotto – Tagesgemüse

42,80 €

Jagdhof's Landküche

Traditionell – Rustikal – Bodenständig

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-

Champignonrahmsauce – Pommes frites – Salat

27,80 €



Vegetarisch

...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...

Dessertklassiker

Desserts

Mousse au chocolat blanc et noir

-aus bester Valrhona Schokolade-

klassisch – kräftig – schokoladig

19,80 €

Wittgensteiner Rote Beeren Grütze

-aus Oma Dornhöfer's Rezeptbuch-

Vanillesoße – Vanillerahmeis

14,80 €

Steirische Liebe

Vanillerahmeis – Kürbiskernöl – Kürbiskerne

16,80 €

Crème brûlée

Rahmeis

15,80 €

Crêpe Suzette

-à la française-

Orangenlikör – Orangenjulienne – Rahmeis

16,80 €

**...eine Kollektion von besten Naturprodukten
für Liebhaber ausgefallener und exklusiver Speisen...**

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...