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

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
-gratiniert „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 €

...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...

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

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-
Wildrahmsoße – 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-
Champignonrahmsoße – 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
24,80 €

Wittgensteiner Rote Beeren Grütze
-aus Oma Dornhöfer's Rezeptbuch-
Vanillesoße – Vanillerahmeis
17,80 €

Steirische Liebe
Vanillerahmeis – Kürbiskernöl – Kürbiskerne
17,80 €

Crème brûlée
Rahmeis
17,80 €

Crêpe Suzette
-à la francaise-
Orangenlikör – Orangenjulienne – Rahmeis
19,80 €

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