

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 €

Frische Artischocken im Ganzen gekocht ✓

-nach Elsässer Art-

Diverse Dips – Baguette

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

Knoblauchcremesüppchen ✓

-herrlich cremig-

14,80 €

Basilikumsuppe ✓

-aromatisch-

Parmesanchips

14,80 €

Andalusische Gazpacho ✓

-geist serviert-

Tomatenpaprika – Gurke – Kräuter

15,80 €

Hauptgänge vegetarisch

Hausgemachte Tagliatelle ✓

Trüffel in Rahm

29,60 €

Portion frische Pfifferlinge ✓

Kräuterrahm – kleine Kartoffelknödel – handgerührte Preiselbeeren

29,80 €

Hauptgänge

Poulardenbrust Caprese

-leichte Sommerküche-

Pesto – Bandnudeln

29,80 €

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 – Sommergemüse – 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 €

Spaghetti ai Frutti de Mare

-wie in Italien-

27,80 €

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 €

Dessertklassiker

Desserts

Sommerliche Erdbeermousse

-Empfehlung der Saison-

14,80 €

Wittgensteiner Rote Beeren Crütze

-aus Oma Dornhöfer's Rezeptbuch-

Vanillesoße – Vanillerahmeis 16,80 €

Steirische Liebe

Vanillerahmeis – Kürbiskernöl – Kürbiskerne 16,80 €

Crème brûlée

Rahmeis 17,80 €

Rausch der Beeren

Vanillerahmeis 18,80 €

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...