

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

*Ein Idyll für die Sinne*

## Saisonales 4-Gänge Menü im September

Gruß aus der Küche

Auf der Malerpalette mit unserem Jägerhausbrot und dreierlei Dips

\*\*\*

Gebratene Wachtel an zweierlei Sellerie und kleinem Salat

\*\*\*

Mediterrane Fischessenz

mit spätsommerlicher Gemüseeinlage und Jakobsmuschel

\*\*\*

Gebratenes Kalbsmedaillon an einem Sößchen von frischen Steinpilzen  
dazu Gemüse vom Markt und Butternudeln

\*\*\*

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Crème brûlée von der weißen Edelschokolade  
mit Florentiner und Sorbet vom seltenen Blutpfirsich

€ 56,00

Optional dazu 3 Gläser Wein im Set zu Ihrem Menü

Set- „Exklusiv und Edel“ € 18,50 oder Set- „Jägerhaus“ € 14,50

Jeder Gang kann auch einzeln bestellt werden als à la carte Portion:

Vorspeise € 14,50 Suppe € 9,00 Hauptspeise € 33,00 Dessert € 12,50

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

## Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit Croûtons an Balsamico Dressing	
... und Allerlei Rohkost aus Wollbacher Äckern, Kernen und Nüssen	€ 8,50 6,50
... mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen	€ 14,50
Täglich wechselndes Süppchen	€ 9,00 7,00
Klassisches Rindertartar, Kapernapfel, Sardelle und Butters toast	€ 16,50 13,50

## Australische Spezialitäten

Für große **Steakliebhaber** gibt es jedes Steak (180g) auch als **Aussie cut = 300g** (fett gedruckter Preis)

„Tasmanian Devil 2.0“ - Entrecôte mit einer pikanten Erdnuss-Chili-Kruste überbacken, an saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin	€ 31,00 <b>36,00</b>
„Surf 'n Turf“ - Rinderfilet mit gebratenen Riesengarnelen und Café de Paris gratiniert, an Marktgemüse und Butterreis	€ 35,00 <b>42,00</b>
„Bungendore-Station“ - Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert, dazu Minz - Jus, Gemüsebeilage und Kartoffelgratin	€ 33,00
„Port Douglas Delight“ - Filet vom Merlan in knusprigem Backteig und gebratene Jakobsmuscheln, serviert mit Kartoffel Fritten und Sauce Tartar	€ 31,00
Extra Beilagen: Gemüse, Butterreis, Kartoffelgratin, Kartoffel Fritten, Süßkartoffelpommes	€ 3,50

## Saisonale Hauptspeisen

Zarter Rehrücken vom Lavasteingrill an Waldpilzrahmsoße, Apfelrotkraut und glasierten Maronen, mit Bratapfel und Haselnuss-Mandel Spätzle	€ 39,00
<u>Ab 2 Personen:</u> Zarter Rehrücken vom Holzkohlegrill mit reichhaltiger Garnitur in je 2 Gängen mit jeweils unterschiedlichen Beilagen serviert	€ 47,00 p.P.
Gebratener Zander unter der Chorizo Kruste mit Artischocken, Tomaten und buntem Reis serviert	€ 29,00
Bandnüdelchen mit Wald- und Steinpilzen à la crème im Parmesannest	€ 24,50 € 16,50 als Vorspeise

Über die in unseren Speisen enthaltenen allergenen Zutaten und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft.  
Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.

## Käse

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann  
mit pochierter Birne, Nüssen und unserem Brot

€ 14,50 12,00

## Süßspeisen

„Pavlova“ - Das australische Nationaldessert -

Ein leichtes Schaumdessert mit exotischen Früchten, Maracuja und Sahne garniert € 11,50

„Chocolate Lava Cake“ Heißer Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern,  
auf Birnenspalten mit Vanilleeis

€ 12,50

Unsere hausgemachten Sorbets garniert mit Sahne und Früchten:

€ 3,50 pro Kugel

Sauerkirsche, Cassis, Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante),  
Maracuja, Mango, Banane, Ananas, Kokos  
Quitte, Apfel, Pink Grapefruit, Limette  
Und Kakao (Kaffee als weißes Mocca Creme Eis)

Für alle Unentschlossenen mit einem kleinen "Gluscht" gibt's unser *D'Espresso*  
Ein kleines Dessert mit Espresso...

## Flüssige Desserts

Unsere erfrischenden Sorbets gibt's auch im Glas mit Schuss, z.B.

€ 12,00

Rosa Grapefruit – Malt Whisky

Kokos – Malibu

Apfel - Calvados

Limette – Gin

Erdbeere - Wodka

Ananas – Bundaberg Rum

„Schwarzwald Gedeck“

Espresso serviert mit Rothaus Black Forest Single Malt Whisky im Highland Cask Finish,  
Sonderedition 2016, gereift in Eichenfässern der Schwarzwälder Highlands

€ 12,00