

RESTAURANT



JÄGERHAUS

KÜCHE – KUNST – NATUR

*Ein Idyll für die Sinne*

## Saisonales 4-Gänge Menü

Gruß aus der Küche

Unsere Malerpalette mit Körnerbrot und dreierlei Dips

\*\*\*

Geräucherter Bachsaibling an gebratenem Kartoffel-Gurken Salat,  
Frühlingskräutern und Radieschen

\*\*\*

Frischkäse-Schaumsüppchen  
mit Pesto von Brunnenkresse mit Croûtons

\*\*\*

Medaillon vom Kalbsrücken unter der Bärlauchkruste an Portweinjus,  
Gemüsetürmchen und Butter - Spätzle

\*\*\*

Auswahl erlesener Käsesorten von Affineur Waltmann

oder

Mousse von der weißen und  
Brownie von der dunklen Schokolade an Erdbeersalat

€ 54,00

mit einem Wein Set aus 2 passenden Weinen € 68,00

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

|  |               |
|--|---------------|
| Frühlingsalate mit Brunnenkresse aus eigenen Teichen und Croûtons<br>an Balsamico Dressing | € 8,50        |
| ...mit 3 gebratenen Atlantik-Wildfanggarnelen  | € 14,50       |
| Täglich wechselndes Süppchen   | € 9,00 7,00   |
| Klassisches Rindertartar, Kapernapfel, Sardelle und Butters toast                          | € 14,50 11,50 |

## Hauptspeisen

|  |              |
|--|--------------|
| Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch an einer Beurre blanc, auf sautiertem Gemüse<br>und bunter Reis   | € 29,00      |
| Bärlauch Gnocchi an gebratenem Gemüse und Frischkäsesauce  | € 26,50      |
| Zartes Châteaubriand vom Lavasteingrill mit Sauce Béarnaise, Gemüse garnitur,<br>Kartoffelgratin und Butterreis (ab 2 Personen und serviert in 2 Gängen) | € 43,00 p.P. |

## Australische Spezialitäten

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

|  |                      |
|--|----------------------|
| „Tasmanian Devil 2.0“ - Entrecôte mit einer pikanten Erdnuss-Chili-Kruste<br>überbacken, an saisonalem Gemüse und Kartoffelgratin                | € 29,00 <b>34,00</b> |
| „Surf 'n Turf“ - Rinderfilet mit gebratenen Garnelen und Café de Paris gratiniert,<br>an saisonalem Gemüse und Butterreis                        | € 34,00 <b>41,00</b> |
| „Bungendore-Station“ - Saftiges Lammkarree, tranchiert, mit Minze und Rohrzucker glasiert,<br>einer Minz - Jus, Gemüse und Kartoffelgratin       | € 32,00              |
| „Port Douglas Delight“ - Filet vom Merlan in knusprigem Backteig und<br>gebratene Jakobsmuscheln, serviert mit Pommes Pont Neuf und Sauce Tartar | € 30,00              |

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 Apfel-Quitten Chutney und Nüssen € 11,00 9,00

## Süßspeisen

„Pavlova“ ein australisches, leichtes  
Schaumkuchendessert mit exotischen Früchten und Sahne garniert € 11,50

„Chocolate Lava Cake“ Heißer Schokoladen-Muffin mit flüssigem Kern,  
Erdbeersalat und Kakao-Sorbet € 12,50

Crème brûlée von der Tahiti Vanille mit eingemachtem Rhabarber  
und Erdbeersorbet € 10,00

Unsere hausgemachten Sorbets garniert mit Sahne und Früchten:

Erdbeere, Himbeere (auch als Diabetiker Variante), Maracuja, Banane, Kokos  
Quitte, Mango, Apfel, Sauerkirsche, Limetten, Cassis, Ananas,  
Pink-Grapefruit, Kakao und Kaffee (auch als Mocca Creme Eis) € 3,50 pro Kugel

## 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