

Unsere kulinarischen Beispielvorschläge
für Ihre Festlichkeit:

3-Gang-Menüs:

Menü I

Doppelte Kraftbrühe Hannoversche Art
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich

Glacierter Kalbsbraten
mit klassischer Rahmsauce, Auswahl an saisonalen Gemüsen
und Kartoffelkroketten

Hausgemachte Sylter Rote Grütze
mit Vanillesauce und flüssiger Sahne

Menü II

Gebratene marinierte Lachswürfel
an Blattsalat in Vinaigrette

Rosa gebratenes argentinisches Angus-Rinderfilet
frische gebratene Champignons, Sauce Bearnaise
Auswahl an feinen Gemüsen und Kartoffelkroketten

Schweizer Mousse au chocolat mit Sahne

4-Gang-Menüs:

Menü III

Champagner Senfrahmsuppe

Timbale von Norweger Lachs auf Safransauce, Reis

Gebratener Wildschweinrücken nach Waidmannsart
mit rosa Champignons, Rahm- und Pfefferrahmsauce
gefüllter Bratapfel, Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten

Zusammenspiel von Sorbets und Früchten

Menü IV

Zarte gebratene Poulardenbrustscheiben
mit Honigsauce und knackigen Blattsalaten

Klare Tomatensuppe
mit Wodka und Chesterstange

Lammrücken in der Kräuterkruste gebraten
mit Estragon-Buttersauce, reicher Gemüseauswahl
und Berner Röstinchen von rohen Kartoffeln

Hausgemachtes Mohnis auf Marillensabayon

Kalte Vorspeisen

Unsere Empfehlungen für den Start in Ihr Menü:

Zarte gebratene Poulardenbrustscheiben
mit Honigsauce und knackigen Blattsalaten
15,50 €

Insalata Caprese
Tomate und Mozzarella in Basilikumvinaigrette
15,00 €

Salat von Netzmelone und Eismeer-Shrimps
in Himbeervinaigrette
16,50 €

Fein aufgeschnittener Parmaschinken
an Cavailonmelone
16,50 €



Warme marinierte Barbarie Entenbruststreifen
mit feinen gezupften Blattsalaten
17,50 €

Vitello tonnato
dünne Kalbfleischscheiben
mit italienischer Thunfischsauce nappiert
20,00 €

Tartar von frischem Norweger-Lachs
mit grünem Pfeffer und marktfrischem Salat
dazu Baguettebrot
19,00 €

Warmer geräucherter Pfefferlachs
mit feinem Salat, Sauce Crème fraîche
und Baguettebrot
17,50 €

Gebratene marinierte Lachswürfel
an Blattsalat in Vinaigrette
16,50 €

„Vorspeisenauswahl Jägerhof“
ein erlesenes Zusammenspiel von Vorspeisen
-lassen Sie sich überraschen-
20,00 €



Suppen

Ausgesuchtes aus unserer Suppenküche:

klare Suppen:

Doppelte Kraftbrühe Hannoversche Art
mit Fleischbällchen, Spargel und Eierstich
8,90 €

Klare Wildessenz
mit Waldpilzen und feinen Gemüsestreifen
9,00 €

Klare Linsenessenz mit Edelfischklößchen
oder Griesnocken
9,00 €

Klare Tomatensuppe mit Wodka und Chesterstange
9,00 €

Klare Steinpilzessenz mit feinen Gemüsestreifen
10,50 €

gebundene Suppen:

Lauchrahmsuppe
8,50 €

Brokkolirahmsüppchen mit Lachsstreifen
9,00 €

Karotten-Orangensuppe mit Garnelen
9,50 €

Tomatencrèmesuppe
mit Gin
9,00 €

Weißer Tomatensuppe
mit Edelfischstreifen
10,50 €

Champagner Senfrahmsuppe
9,00 €

Kartoffelschaumsüppchen
mit gehobelm Trüffel
Tagespreis, ca. 12,00 €

Gebundene Ochschwanzsuppe
10,50 €

Gulaschsuppe nach ungarischer Art
9,50 €

Curry-Beefsuppe
11,00 €



Warme Zwischengerichte

Feine Zwischengerichte aus Neptuns Reich:

In Butter gebratenes Saiblingsfilet
tournierte Salzkartoffel
19,00 €

Timbale vom norwegischen Lachs auf Safransauce
17,50 €

Pochiertes Lachsfilet auf Rieslingsauce
Wildreis
19,00 €

Gebratenes Zanderfilet
auf warmen Salat von Bouillabaissegemüse
20,00 €

Gebratenes Filet vom weißen Heilbutt
auf Rieslingsauce, Wildreis
25,00 €

Halber Hummer auf Rieslingsauce
mit Wildreis und Fleuron
ca. 45,00 € Tagespreis

Sorbets

Fruchtige und rassige Sorbets,
die Ihre Sinne für den Hauptgang schärfen:

Orangen-Estragon-Sorbet
7,00 €

Sorbet
von rosa Grapefruit und Campari
7,00 €

Sorbet
von frischer Minze
7,00 €

Sorbet
von Äpfeln und Rotwein
7,00 €

Caipirinha-Sorbet
7,00 €

Hauptgerichte

Erlesene Hauptgerichte für größte Ansprüche.
Der Höhepunkt Ihres Menüs:

Vom Schwein und Rind:

Landuro-Schweinefilet am Stück gebraten
frische Champignons in Rahm, Gemüseauswahl, Kartoffelkroketten
31,50 €

Gespickte Rinderkeule nach Gärtnerinart
mit frischen gebratenen Champignons, klassische Rahmsauce
Gemüseauswahl und Kartoffelkroketten
29,50 €

Rosa gebratenes, argentinisches Angus-Rinderfilet
frische gebratene Champignons, Sauce béarnaise
Auswahl an feinen Gemüsen und Kartoffelkroketten
52,00 €

Filetscheiben vom argentinischen Angus-Rind
auf Steinpilzrahmsauce an Kartoffel-Lauchstrudel
Auswahl an feinen Gemüsen und Gratinkartoffeln
52,00 €

Wiener Tafelspitz auf Meerrettichsauce
mit hausgemachtem Apfeln, Preiselbeeren und Essigzwetschgen,
grünen Böhnchen und Heidekartoffeln
35,00 €

Roastbeef von der Ferse Solferino
mit Sauce béarnaise, Kräuterjus, Auswahl an feinen Gemüsen
und Gratinkartoffeln
45,00 €

*Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen zusätzlich auch Heidekartoffeln.
Bei Gerichten, die mit einem * gekennzeichnet sind, bieten wir Ihnen keinen Nachservice an Fleisch,
Beilagen und Beigaben an. Bei allen anderen Hauptgerichten ist dieser Nachservice im Preis enthalten.*

Vom Kalb:

Glacierter Kalbsbraten
mit klassischer Rahmsauce, Auswahl an saisonalen Gemüsen
und Kartoffelkroketten
34,50 €

Im ganzen gebratenes Kalbsrückenfilet
Rotweinjus, Auswahl an saisonalen Gemüsen
Gratinkartoffeln
48,00 €

Hotel & Restaurant

Jägerhof

Vom Lamm:

Zarte Lammkeule frisch aus dem Ofen auf Kräuterjus
feines saisonales Gemüse und Gratinkartoffeln
Tagespreis, ca. 40,00 € ☆☆☆

Lammrücken in der Kräuterkruste gebraten
mit Estragon-Buttersauce, reicher Gemüseauswahl
und Berner Röstinchen von rohen Kartoffeln
Tagespreis, ca. 45,00 €

*Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen zusätzlich auch Heidekartoffeln.
Bei Gerichten, die mit einem * gekennzeichnet sind, bieten wir Ihnen keinen Nachservice an Fleisch,
Beilagen und Beigaben an. Bei allen anderen Hauptgerichten ist dieser Nachservice im Preis enthalten.*

Vom Wild:

Geschmorte Rehkeule
gefüllte Rotweibirne, klassische Rahmsauce,
Rotkohl, grünen Böhnchen
und Kartoffelkrusteln
29,50 €

Gebratener Wildschweinerücken nach Waidmannsart
mit rosa Champignons,
Rahm- und Pfefferrahmsauce
gefüllter Bratapfel, Gemüseauswahl
und Kartoffelkroketten
33,00 €

Rehrücken „Revier Krähenwinkel“
mit frischen Pfifferlingen oder frischen Waldpilzen
klassischer Rahm-, Steinpilzrahmsauce
oder fruchtiger Hagebuttenjus
gefüllter Rotweibirne,
Brokkoli, grünen Böhnchen oder Apfel-Rotkraut
und Kartoffelkroketten
52,00 €

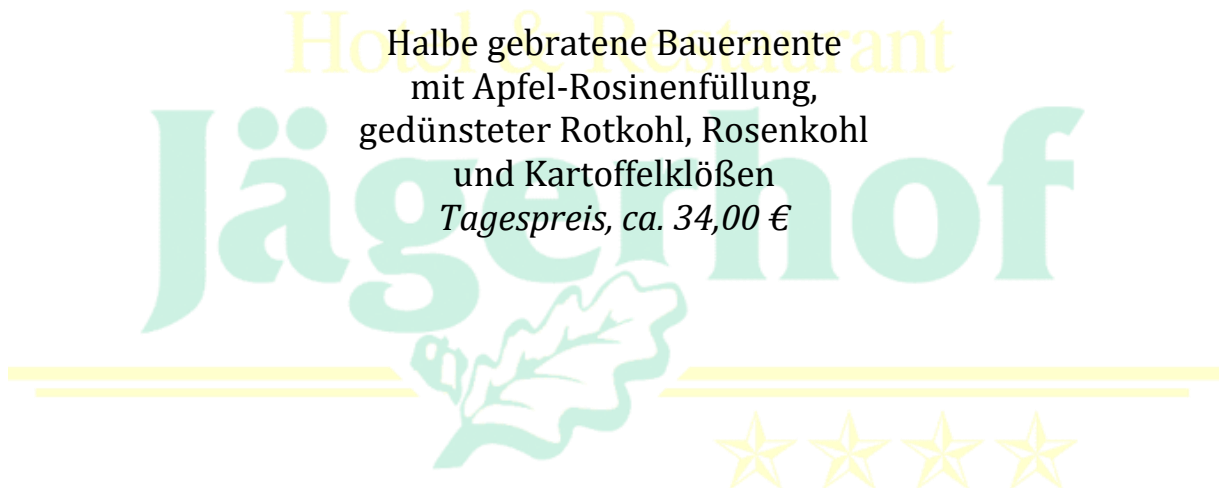
Gebratenes Hirschrückenfilet
mit Rotweinjus, Johannisbeergelee,
geschmorten Pilzen, frischen saisonalen Gemüsen
und Heidekartoffeln
49,50 €

*Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen zusätzlich auch Heidekartoffeln.
Bei Gerichten, die mit einem * gekennzeichnet sind, bieten wir Ihnen keinen Nachservice an Fleisch,
Beilagen und Beigaben an. Bei allen anderen Hauptgerichten ist dieser Nachservice im Preis enthalten.*

Vom Geflügel:

Barbarie Entenbrust frisch aus dem Ofen
mit klassischer Rahmsauce und rosa Pfefferrahmsauce
tournierten Gemüsen
und Kartoffelkroketten
32,00 €

Halbe gebratene Bauernente
mit Apfel-Rosinenfüllung,
gedünsteter Rotkohl, Rosenkohl
und Kartoffelklößen
Tagespreis, ca. 34,00 €



*Zu diesen Hauptgerichten servieren wir Ihnen zusätzlich auch Heidekartoffeln.
Bei Gerichten, die mit einem * gekennzeichnet sind, bieten wir Ihnen keinen Nachservice an Fleisch,
Beilagen und Beigaben an. Bei allen anderen Hauptgerichten ist dieser Nachservice im Preis enthalten.*

Desserts

Köstliche Gaumenfreuden für den süßen Abschluss
Ihres Festmenüs:

Hausgemachte Sylter Rote Grütze
mit Vanillesauce und flüssiger Sahne
9,00 €

Hausgemachtes Eisparfait mit karamellisierten Pinienkernen
auf Orangenfilets in ihrer Sauce
9,50€

Schweizer Mousse au chocolat mit Sahne
9,00 €

Mokkaparfait auf Eierlikörschaum
9,50€

Zusammenspiel von Sorbets und Früchten
9,50 €

Weißes Mousse au chocolat
mit exotischen Früchten
10,50 €

Sorbet von Orangen und Estragon
mit frischen Früchten
9,50 €

Lemonchello-Sabayon
mit Eis
10,00 €

Crème brûlée
mit Eis
9,00 €

Parfait von Pflaumen und Zimt
auf Zwetschgensauce
9,50 €

Schweizer Mousse au chocolat
mit frischen Erdbeeren und Sahne
ca. 11,00 € *Tagespreis*

Frische Erdbeeren
mit Rhabarbersabayon und Vanilleeis
ca. 14,00 € *Tagespreis*

Eischriststollen
auf Fruchtsauce
10,50 €

Limonensabayon
mit Vanilleeis
11,00 €

Hausgemachtes Mohneis
auf Marillensabayon
12,00 €

Frischer Obstsalat von exotischen und heimischen Früchten
mit Eis und Sahne
14,00 €

„Dessertvariation Jägerhof“
16,50 €