



FAM. JAEGER

Schwarzenberger Hof

· DÜMMLINGHAUSEN ·



Auswahlkarte für Weihnachtsfeiern 2018

gilt bis maximal 20 Personen, darüber erfolgt separates Angebot



∞ VORSPEISEN ∞

1. Garnelen im Kartoffelstroh gebacken mit dreierlei Dips und Salatbukett 13,00
2. Luftgetrockneter Italienischer Wildschweinschinken an Herbstsalaten und Cranberry-Schaum 10,90

∞ SUPPEN ∞

3. Consommé vom bergischen Rehbock mit Steinpilzraviolo und Gemüseperlen 6,80
4. Kürbissuppe vom Hokaido-Kürbis mit Chutney und steirischem Kürbiskernöl 6,10 -vegetarisch-

∞ HAUPTGERICHTE ∞

5. Großer Blattsalat mit gebratener Putenbrust in milder Chilibeize, dazu Melone und Baguette 13,20
6. „Der SchwarzenBurger“ (Black-Angus-Rind-Hack, Bacon, Tomate, Zwiebelringe, Chester, Burger-Mayo, und Salat) im schwarzen Bun & Pommes 14,80
7. Gemüse-Spieß in zweierlei Sesam gebacken dazu krosser Schafskäse auf Pestonudeln 14,80 -vegetarisch-
8. Wiener Kalbsschnitzel mit Originalgarnitur (Sardelle+Kapern), Pommes frites und Salat 20,80
9. Schweinelendchen mit frischen gebratenen Pilzen in Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat 19,80
10. Wildragout von Reh & Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 20,20
11. Keule von der polnischen Hafermastgans (500g Rohgewicht) mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 26,00
12. Rumpsteak vom argentinischen Angus-Rind mit dunkler, kräftiger, Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 27,50
13. Rosa gebratener Lammrücken mit kandierten Zitrusfrüchten, Polenta und Salat 27,50
14. Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Salat und Bratlinge (kleine Kartoffeln mit Schale) 19,30

∞ DESSERTS ∞

15. Creme brûlée – Feine Vanillecreme mit braunem Zucker karamellisiert 5,70
16. Mousse von dunkler Schokolade echt handgemacht dazu Früchte 7,50
17. Winterliches Knusperröllchen gefüllt mit Zimt-Kirschen, dazu Schokoladeneis 7,20



Aussuchen ⇒ Liste ausfüllen ⇒ bitte spätestens 4 Tage vor Ihrer Feier abgeben (persönlich, Mail, Fax).

