

FAM. JAEGER

Schwarzenberger Hof

· DÜMMLINGHAUSEN ·

€

Consommé vom Rind mit Markklößchen und Wurzelgemüse 7,50

Grünschalenmuscheln und Gremolatabutter an Pellkartoffeln
mit Mozzarella überbacken 12,50

Hausgemachte Bouillabaisse mit viel Fisch, Gemüse
und Knoblauchbrot 8,50



Oberbergische Forellenfilets, dazu Salat und Bratlinge 25,20

Island- Schollenfilet mit Speck, warmem Kartoffelsalat
und Salatbukett 32,50

Skreifilet an Bärlauchschaum mit Kartoffelschnee und Salat 28,50

Atlantikzungenfilet unter der Petersilienkruste mit Lauchgemüse
und Kartoffelschnee 28,00

Gebackener Seelachs Wiener Art mit Remouladensauce,
Salzkartoffeln und Salat 18,50



Lammfilet am Rosmarin-Spieß mit Mozzarella, Sofritto-Polenta
und Salat 36,00

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler kräftiger
Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 35,00

Wildragout von Reh & Hirsch mit gebratenen Pilzen,
Rotkohl, Preiselbeeren und Serviettklößen 24,50

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 24,00
(vom Schwein 14,00)

Kanada-Schnitzel mit Schmorzwiebeln und Knusperspeck,
Bratkartoffeln und Salat 18,60

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce,
Pommes frites und Salat 17,70



Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette
dazu wahlweise: Putenbrust in Chilibeize **oder** mit Falafel je 16,80

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 18,50 -vegan-
oder mit gebratenen Garnelen 25,00

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse. Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass alle unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.