

FAM. JAEGER

# Schwarzenberger Hof

· DÜMMLINGHAUSEN ·

€

## APERITIF-EMPFEHLUNGEN



„Campari“ alkoholfrei  
Orangen-Bitter-Sirup von Monin auf Eis pur 4cl 4,00

mit Soda 29cl 6,00 mit Orangensaft 14cl 5,50

oder

Roter Martini Vibrante alkoholfrei

mit Tonic water oder Wild berry

je 6,00

## WEIN DES MONATS

€



**La Boscana Tinto** (Tempranillo+Garnacha+Syrah)

**Costers del Segre, Spanien**

Der La Boscana Tinto hat komplexe, sehr saubere Fruchtaromen von roter Johannisbeere.

Im Nachhall dezente Noten von Vanille und Gewürzen, mit gut eingebundenen Röstnoten.

0,1L 4,10 0,2L 7,90 0,5L 18,90 Fl. 0,75L 24,40

## BIER-EMPFEHLUNG

### Köstritzer Schwarzbier vom Fass

Speziell veredelte Gerstenmalze verleihen ihm ein einzigartiges feines Malzaroma.  
Mit dem spritzig-eleganten Charakter lässt es sich gut trinken und ist nicht zu schwer.

Probierschluck 0,1L 1,80 0,2L 2,40 0,3L 3,60



# WINTERKABELJAU - DER STAR DES WINTERS UNTER DEN FISCHEN



## Skrei filet auf Lauchgemüse und Kartoffelschnee 35,00

Der Skrei ist ein besonderer Fisch aus dem Nordatlantik und gilt als eine Delikatesse der norwegischen Küche. Botanisch gehört er zum Kabeljau, doch der Name „**Skrei**“ bezeichnet einen saisonalen Wanderfisch.

Jedes Jahr zieht der Skrei aus der kalten Barentssee mehrere hundert Kilometer zu den Lofoteninseln vor der Küste Norwegens, um dort zu laichen. Diese lange Reise macht **sein Fleisch besonders fest, weiß und aromatisch**.

Die Skrei-Saison dauert traditionell von Januar bis April. In dieser Zeit ist der Fisch besonders begehrt, da er frisch gefangen und **unter strengen Qualitätskriterien gehandelt** wird.

Nur Kabeljau, die während der Laichwanderung gefangen werden und bestimmte Merkmale erfüllen, dürfen als Skrei bezeichnet werden. Dazu zählen unter anderem **die feste Textur des Fleisches und eine klare Kennzeichnung**.

Kulinarisch ist Skrei sehr vielseitig. Er kann gebraten, gedünstet oder im Ofen zubereitet werden und harmoniert gut mit einfachen Beilagen wie Kartoffeln, Gemüse oder Senfsaucen.

In Norwegen ist Skrei ein wichtiger Teil der Esskultur und **steht für Nachhaltigkeit und Tradition**.

Durch verantwortungsvolle Fischerei gilt er heute als gutes Beispiel für den bewussten Umgang mit natürlichen Ressourcen.



## VORSPEISEN

---

€

Graved Lachs auf Pillekuchen mit Apfel-Currycreme 13,80

Scampi auf Harissa-Couscous im Zitronengras-Kokossüppchen 9,80

## SUPPEN

---

€

Klare Tomatenessenz mit Zander - und Basilikumklößchen 7,50

Consommé vom Rind mit Markbällchen und Gemüse 7,50

## FISCH

---

€

„A la plancha“

Garnelen mit Schale (leicht zu schälen) in Knoblauch-Kräuteröl auf der Herdplatte gegrillt  
dazu dreierlei Dips (Aioli, Rouille, Bärlauch-Brot-Dipp) 29,60

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten  
dazu Drillinge und Salat 26,80

Sanft gegartes Skreifilet auf Lauchgemüse und Kartoffelschnee 35,00

Gedünstetes Kabeljaufilet in Dill-Dijonsenf-Sauce  
mit Kartoffelpüree und Salat 26,50

Wolfsbarsch „kroatische Art“ auf Spinat-Kartoffelstampf,  
Petersilien-Knoblauchöl und Kirschtomaten 27,00

Schollenfilet aus der kalten See vor Island (5 Sterne Qualität)  
mit warmem Kartoffelsalat und Salatbukett 34,00

Seehecht mit süß-saurer Chilisauce und Gemüsereis 24,00

## HAUPTGERICHTE

一

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 38,00

Kalbsleber Berliner Art mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree, Salat 27,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 28,80 (vom Schwein 15,00)

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,80

„Cordon bleu“ - Frankreich-Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 22,00

Hellas - Schnitzel mit Feta, Peperoni und Oliven überbacken, dazu Pommes frites, Dips und Salat 22,80

Kanada-Schnitzel mit Schmorzwiebeln und Knusperspeck, Bratkartoffeln und Salat 19,80

## VEGETARISCH

一

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 22,00 -vegan-  
wahlweise mit gebratenen Garnelen 28,50

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette  
dazu wahlweise: Putenbrust in milder Chilibeize, Falafel-Bällchen oder Fetawürfel je 17,50  
vegan vegetarisch

Chimichurri-Noodle-Bowl - Hähnchenbrust, pikante argentinische Kräutersauce, Gemüse, Nudeln 23,00  
-vegetarisch ohne Hähnchen 17,00-

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 unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.