

FAM. JAEGER  
*Schwarzenberger Hof*

• DÜMMLINGHAUSEN •

€

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€

Sekt mit Pfirsich-Maracuja-Chili-Likör 6,50

Roter Martini Vibrante alkoholfrei  
mit Tonic water oder Wild berry  
je 6,00

WEIN DES MONATS

€



Unsere Weinempfehlung zum Spargel:

*Silvaner „Anna-Lena“*

Weingut Brennfleck, Sulzfeld, Franken

Die älteste Tochter Anna-Lena der Familie Brennfleck war Inspiration für diesen Silvaner.

Voller Lebendigkeit und Frische. klare Frucht nach Apfel, Zitrus und Holunderblüte

Der Silvaner, wächst auf einem Muschel-Kalkboden in Sulzfeld am Main.

Er lebt von feiner Säure und Bukett. Ein guter Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch, Pilzen  
und Gemüse und natürlich Spargel.

0,1L 4,90    0,2L 9,40    0,5L 22,30    Fl. 0,75l 27,80

BIER-EMPFEHLUNG

€



**Hop House 13 Lager**

das helle von Guinness

Leichtes und hopfenintensives Lager mit blumiger und zitrischer Note

Lebendig im Geschmack, knackig frisch, 5 % Vol.

Probierschluck 0,1L 1,90    0,3L 4,00    0,5L 6,70

# WINTERKABELJAU - DER STAR DER SAISON UNTER DEN FISCHEN



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 Barentsee 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 Kabeljaue, 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

---

€

Kross gebackener Spargel im Schinken-Käse-Mantel  
an Bärlauch-Sauerrahmsauce 14,50

Grüner und weißer Spargel mit Garnelen im Töpfchen serviert  
auf asiatische Art (Lauchzwiebeln, Ingwer, Gemüse) 14,90

## SUPPEN

---

€

Tomatensuppe mit Basilikumklößchen 7,50

Spargelcremesuppe mit Einlage 7,50  
-vegetarisch-

## SPARGEL

---

€

Spargel mit rohem und/oder gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise 29,00  
mit Serranoschinken 33,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Spargel, Hollandaise und Salzkartoffeln 34,00

Tessiner- Schweinerückensteak mit Spargel, Schinken und Käse überbacken  
auf Tomatensauce und Salzkartoffeln 31,50

Skrei und Lachs auf grünem Spargel mit Limette und Kräutern,  
Kartoffelschnee und Zitronen-Buttersauce 29,90

Zitronen-Risotto mit grünem und weißem Spargel 24,80  
-vegetarisch-

## FISCH

---

€

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

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

Panko-panierter Seehecht mit Sauce Remoulade, warmem Kartoffelsalat und Salatbukett 24,00

## HAUPTGERICHTE

---

€

Geschmorte Lammkeule mit eigener Sauce und Kartoffel-Bohnenstampf 28,50

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

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

## VEGETARISCH

---

€

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.