

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

VORSPEISEN

€

Eingelegte Balsamico-Pflaumen mit karamellisiertem Ziegenfrischkäse 11,90

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

Matjes-„Burger“ - Doppelfilet im Brioche-Brötchen
mit Zwiebeln und einem Schluck Genever 10,80

SUPPEN

€

Tomatensuppe mit hausgemachten Basilikumklößchen 7,50

Spargelcremesuppe mit Spargel-Einlage 7,50
-vegetarisch-

SPARGEL

€

Spargel mit rohem und/oder gekochtem Schinken, Sauce Hollandaise 27,80
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 Zander auf grünem Spargel mit Limette und Kräutern,
Kartoffelschnee und Zitronen-Buttersauce 29,90

FISCH

€

Matjes klassisch - drei Filets mit Zwiebelschmand und Röstkartoffeln 18,90

Matjes bergisch - drei Filets auf Pillekuchen mit Apfel-Currycreme 18,90

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

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

Isländisches Mai-Schollenfilet mit Speck und warmem Kartoffelsalat oder Salat 34,50

HAUPTGERICHTE

€

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)

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 27,00

„Marengo“ - Kalbsragout in eigener herzhafter Sauce mit Gemüse, Spargel, Mairübchen und Reis 24,90

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

„Ratsherrenteller“ - Schweinefilets mit Sauce Choron, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln
und gebackenem Champignon auf Pillekuchen 26,80

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 27,50

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

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.