

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

---

€

Garnele mit Knoblauch-Chili-Ölivenöl im Töpfchen, Baguette 13,80

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch mit Koriander-Mayonnaise 14,80

↳ scharf angebraten, innen noch roh

Karamellierter Ziegenfrischkäse auf Rucola und Wassermelone mit 13 Jahre altem Balsamico 13,80

## SUPPEN

---

€

Kaltes Sूपpchen von der Gurke mit Lachstartar auf Vollkornbrot 7,80

-vegetarisch möglich-

Consommé vom Rind mit Markbällchen und Gemüse 7,80

# FISCH

---

€

Matjes klassisch - drei Filets mit Zwiebschmand 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 28,00

Zander und Lachs mit Limette und Kräutern,  
Kartoffelschnee, Trüffelspitzkohl und Zitronen-Buttersauce 29,90

Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck und Garnelen 25,00

## 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

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

Kotelette vom Duroc-Schwein mit Zitrusfrüchten, Oliven, Spaghetti und Salat 27,50

↳ Besondere Rasse vor allem beliebt wegen seiner feinen Marmorierung, der tollen Zartheit und dem nussigen Aroma

„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 28,50

Hirschkalb-Steak, Wacholder-Rahmsauce, Brokkoli & Rotweinbandnudeln 33,00

## 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

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.