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

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 8,20 0,5L 18,90 Fl. 0,75l 25,10

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.
0,3L 4,10 0,5L 6,70

Vorspeisen

€

Garnelen mit Knoblauch-Chili-Olivenöl im Töpfchen, Baguette 13,80

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch mit Koriandermayonnaise 14,80
↳ scharf angebraten, innen noch roh

Königinpastete
mit Kalbsragout fin gefüllt und Sauce Hollandaise 14,00

Suppen

€

Kürbissuppe vom Hokkaido-Kürbis mit Chutney
und steirischem Kürbiskernöl 7,00
-vegan-

Kastaniensuppe mit gebratener Gänseleber
und gebackenem Rosmarin 8,50
-vegetarisch möglich-

Fisch

€

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

Zander und Lachs mit Limette und Kräutern,
Kartoffelschnee, Trüffelspitzkohl und Zitronen-Buttersauce 30,50

Island Schollenfilet „Finkenwerder" mit Speckwürfeln, warmem Kartoffelsalat und Salatbukett 34,50

Filet vom norwegischen Eismeerlachs auf asiatischem Wokgemüse im Reisrand 29,90

Vegetarisch

€

Ragout von frischen Champignons, Pfifferlingen und Steinpilzen, dazu Serviettklöße 18,80

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 18,20
vegan vegetarisch

Hauptgerichte

€

Keule von der polnischen Hafermastgans mit Sauce, Rotkohl und Kartoffelklößen 39,50

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 29,50

Medaillons vom Reh mit Wild-Pfeffersauce, Mandel-Brokkoli & Pommes macaire 35,00

Lammrücken unter der Kräuterkruste
dazu Speckbohnen, Pommes macaire und eigene Sauce mit leichter Zimtnote 37,50

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

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 31,00

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art" – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 27,80

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

Kotelette vom Duroc-Schwein mit Trüffelöl-Pilzrisotto und gebackenem Champignon 28,50
↳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 28,90

„Cordon bleu" - Frankreich-Schnitzel mit Käse und Schinken gefüllt dazu Pommes frites und Salat 22,80

Nach Vorbestellung (2 Tage vorher) **- Ganze Gans**
Gänsebraten mit eigener Sauce, Schmorapfel, Rotkohl/Rosenkohl und Kartoffelklößen
empfohlen für vier bis fünf Personen 185,00
-auch zum Abholen bestellbar – fragen Sie uns!-

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.