

# Speisekarte

Achtung Lecker!



Jägerkrug  
seit 1874

## Genial regional!

Sie essen saisonal und wir kaufen regional. Mit diesen beiden Komponenten stärken wir nicht nur die heimische Landwirtschaft und Umwelt, sondern tun auch noch etwas Gutes für uns.

Saisonale Produkte sind frisch, lecker und voller guter Inhaltsstoffe!

Aus diesem Grund beziehen wir unser

Wild aus unseren Jagdrevieren und unserem Damwildgehege

Ziegenkäse von der la chevrerie Judith Waldmann, Lichtenhorst

Nienburger Spargel vom Hof Oldenburg, Vogtei

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Rindfleisch vom Hof Lüking, Sonnenborstel

Kartoffeln von Jan Schnepel, Bevensen

Fisch von Dobberschütz, Nienburg

Kaffee und Tee von Azul, Bremen

Mineralwasser und mehr von Vilsa Brunnen, Bruchhausen-Vilsen

Lütts Direktsaftschorlen von Auburg Quelle, Volle Pulle Heimat

Heidelbeeren, Gemüse und Obst vom Hof Vogeler, Sonnenborstel

Weißer Eier und bunte Eier vom Hof Siekmann, Wietzen

Obst und Gemüse vom Fruchthof Hille, Lübbecke

Obst und Gemüse vom Hof Graue, Stolzenau

und viele mehr...

## Herbstmenü

### **Cremesuppe vom Hokaidokürbis**

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Frühlingslauch

4,50 €

~~~

### **Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“**

mit Pfifferlingen und Champignons,  
dazu Pfirsich, mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette

15 €

~~~

### **Zweilei von der Zwetschge**

Tarte, Kompott

mit hausgemachtes Wienermandeleis

6 €

3 - Gang Menü 24 €

Suppe ~ Hauptgang ~ Dessert

oder

### **Ein Überraschungsmenü laut Küche:**

Sie teilen uns mit was sie nicht mögen und wir stellen Ihnen ein tolles Menü zusammen:

3 Gang	24 €
4 Gang	34 €
5 Gang	36 €

## Pfifferlingsmomente

### geschäumte Pfifferlingssuppe

mit Creme Fraiche, gebratenen Pfifferlingen und Majoran

6€

### Heiß geräucherte Tranche vom Wildlachs

auf gebratenen Pfifferlingen mit Kirschtomaten und Frühlingslauch

10€

### Rosa gebratener Wildschweinerücken „Niedertemperaturgegart“

Wildjus mit Portwein dazu gebratene Pfifferlingen

mit Kirschtomaten, Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer

mit hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Parmesan, Nussbutter und Salbei

22€

### Rumpsteak vom Angusrind

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+ 16 €

250g+ 20 €

300g+ 24 €

Rohgewicht mit dem typischem Fettrand gewogen und gebraten

auf Wunsch auch ohne Fettrand

### Filet vom Angusrind

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+ 22 €

250g+ 26 €

als Beilage zum Rumpsteak & Filet

gebratene Pfifferlinge, Zwiebeln und Kirschtomaten,

dazu hausgemachte Krokette

6€

### Warmer Schokoladenkuchen

mit flüssigem Schoko-Espressokern und einer Kugel hausgemachtem Eis

6€

3 - Gang Pfifferlings Menü Hauptgang nach Wahl 32 €

Suppe ~ Hauptgang ~ Dessert

4 - Gang Pfifferlings Menü Hauptgang nach Wahl 41 €

Suppe ~ Vorspeise ~ Hauptgang ~ Dessert

## Vorspeisen

### Lichtenhorster Moorziegenkäse von der Käserei La Chèverie

Überbacken mit Thymian und Blütenhonig,  
dazu ofenfrisches Baguette und Marktsalate 9 €



### Bunter Salatteller

Bunter Salatteller mit Karotte, Gurke und Blattsalaten  
mit Balsamicodressing

klein 4 €

groß 7 €



### Roastbeef vom Weiderind

mit Sauce Tatar, frischer Petersilie und Ofenbaguette,  
dazu Salat und Balsamico-Dressing 9 €

### dünn aufgeschnittener Hirschrücken mit Fleur del Sel

gebratenen Pfifferlingen und Champignons  
dazu Salat und Balsamico-Dressing 9 €

### Vorspeisenvariation

Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen  
mit vielen kleinen Leckereien 11 €

## Vom Suppenkasper

### Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,  
Eierstich und Mettbällchen 4,50 €

### Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden 4,50 €



## Veji

### Hausgemachte Kartoffelgnocci

mit Parmesan, Nussbutter und Salbei, dazu provenzalische Ratatouille mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

10 €



### gebackene Falafel mit Kreuzkümmel und Kardamon

auf Kürbis-Gnocchigemüse mit Frühlingslauch und Kirschtomaten

10 €



## Aus der Luft

### Hähnchenpiccata Vital50

gebratene Hähnchenbrust in einer

Schwarzbrot - Knusperpanade mit Sonnenblumen-, Pinien- und Kürbiskernen mit provenzalischer Ratatouille und Pfannkartoffeln

13 €

## Aus Fluss und Meer...

### Regenbogenforelle

„Blau“ oder „Müllerin Art“

mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter und Salzkartoffeln

14 €

Frischer kann man Forellen kaum essen!

Von Dobberschütz Nienburg lebend angeliefert, entnehmen wir die Forellen, nach einer Bestellung, aus unserem Frischwasserbecken.

### Kabeljaufilet mit Chorizo

Auf der Haut gebraten mit Meersalz und Thymian, dazu eine geschmorte Paprikapfanne mit Chorizo, Zucchini und Kartoffelspalten

15 €

## Aus Wald und Wiesen

### **Rosa gebratener Damhirschrücken „Niedertemperaturgegart“**

Wildjus mit Portwein, dazu glasierte Möhrchen vom Bio Hof Röhrs und handgemachten Kartoffelgnocchi

*unser Rezept aus der  
NDR TV Sendung „Mein Nachmittag“*  
19 €

### **Nienburger Rehbratwurst**

auf Rahmsauerkraut mit Creme Fraiché und Speck,  
dazu Bratkartoffeln mit Frühlingslauch und Majoran

12 €

### **Wildgulasch**

in Burgunder geschmorte Keule vom Hirsch mit Pfifferlingen,  
Apfelrotkohl, hausgemachten Krokettten und Omas Apfelmus

13 €

### **Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“**

mit Pfifferlingen und Champignonsoße,  
dazu Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und hausgemachte Krokettten

15 €

### **Wildschweinbraten „Niedertemperaturgegart“**

mit Pfifferlingen und Champignonsoße,  
dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren,  
Apfelrotkohl und hausgemachte Krokettten

15 €

### **„Himmel und Erde“**

gebratene Wildleber mit Apfelchutney,  
gebackenen Zwiebelringen und Stampfkartoffeln  
mit Sauerrahmbutter und Muskat

12 €



## Kalb und Rind

### Wiener Schnitzel

*Das Original vom Kalb*

mit Zitronengarnitur und Petersilie

dazu neue Kartoffeln, Pommes Frites oder Süßkartoffelpommes 16 €

### Jägerkrugschnitzel vom Kalb

paniertes Kalbsschnitzel mit „Rosas Jägersoße“,

dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran 16 €

### Ausgelöste US Short Rips „Black Angus“

mit einer Whiskey- Thymianmarinade,

dazu mit Sauerrahmbutter glasierter Mais *Fleisch in seiner Bestform*

und Süßkartoffelpommes mit Sour Cream 19,50 €

### Filet vom Angusrind

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+ 22 €

250g+ 26 €

### Rumpsteak vom Angusrind

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+ 16 €

250g+ 20 €

300g+ 24 €

Rohgewicht mit dem typischem Fettrand gewogen und gebraten  
auf Wunsch auch ohne Fettrand

als Beilage zum Rumpsteak & Filet:

gebratene Champignons, Zwiebeln und Kirschtomaten,

dazu hausgemachte Kroketten 4 €

Bunter Salat mit Karotte, Gurke und Blattsalaten, dazu Balsamicodressing  
und gebratene Heidekartoffeln mit Rosmarin,

Thymian und jungem Knoblauch 4 €

## Schweinereien

### Saltimbocca alla Romana vom Landschwein

gebratenes Schweinefilet im Serrano Mantel mit frischem Salbei,

auf provenzalischem Ratatouille,

dazu Kartoffelgnocchi mit Rosmarin und Thymian 14 €

### Champignon-Rahmschnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit

frischen Champignons in Rahmsauce, dazu hausgemachte Kroketten 13 €





## Desert

### **Mousse au Chocolat**

von dunkler Valrhona Kuvertüre einem Schuss Bourbon Whiskey,  
dazu Kirschen in Madeirasoße und hausgemachtes Eis

6 €

### **Himbeerbecher**

3 Kugeln Eis mit eingelegten Himbeeren und geschlagener Sahne

6 €

### **Warmer Schokoladenkuchen**

mit flüssigem Schoko-Espressokern und hausgemachtem Eis

6 €

### **Sonnenborsteler Zwetschgentraum**

Hausgemachtes Eis mit Sahne, Gebäck  
und Zwetschgen in Portweinssoße

6 €

### **Zweilei von der Zwetschge**

Tarte, Kompott

mit hausgemachtes Wienermandeleis

6 €

### **Starter**

Sekt, Schloss Trier 0,1l	2,90 €
Sekt mit Soda und Sanddorn	3,20 €
Hugo	4,50 €
Aperol Sprizz	4,50 €
Pimms	4,90 €
Sandemann Sherry 5cl	
dry/medium/sweet 5cl	2,50 €
Martini d'oro 5cl	2,60 €
Martini bianco 5cl	2,60 €

### **Durstlöscher**

Vilsa Gourmet 0,2l	2,10 €
Vilsa Gourmet 0,7l	4,90 €
Vilsa Gourmet naturelle 0,2l	2,10 €
Vilsa Mineralwasser 0,7l	3,80 €
Coca-Cola 0,3l	2,40 €
Coca-Cola 0,5l	3,50 €
Vilsa Orange 0,3l	2,40 €
Vilsa Zitrone 0,3l	2,40 €
Vita Malz 0,33l	2,50 €
Orangensaft 0,3l	2,90 €
Bitter Lemon 0,2l	2,30 €

### **Volle Pulle Heimat**

Landlust Direktsaftschorlen 0,33l	2,70 €
In den Sorten: Apfel, Rhabarber, Rote Früchte, Holunder, Sanddorn und Johannisbeere	

### **Gerstensaft**

König Pilsener vom Fass 0,3l	2,40 €
König Pilsener vom Fass 0,5l	3,70 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33l	2,50 €
Schneider Weiße Hefe 0,5l	3,70 €
Schneider Weiße frei 0,5l	3,70 €

### **Heiß & Kalt**

Tasse Azul Kaffee	1,80 €
Großer Becher Kaffee	2,50 €
Milchkaffee	2,70 €
Cappuccino	2,40 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Latte Macchiato	2,90 €
Heiße Schokolade „Die Echte“ mit Schuss und Sahne	2,60 € 3,80 €

### **KEO Tee Selection**

Darjeeling, Assam	
Waldbeere – Rote Früchte Mix	
Orancuja – Orange Maracuja	
Insel der Sinne - Ingwer	
Terra Vital - Grapefruit	
Moringa – Kräuter mit Granatapfel	
Rooibos Tarocco - Blutorange	
Rooibos Orange -Orange Zimt Mandel	

Maxi Tasse	3,00 €
------------	--------

### **Kurz und knapp**

Averna	2cl	3,10 €
Amaretto	2cl	2,00 €
Bacardi	2cl	2,60 €
Baileys auf Eis	4cl	3,60 €
Bullenschluck	2cl	2,50 €
Bommerlunder	2cl	2,00 €
Campari	2cl	2,10 €
Captain Morgan	2cl	2,10 €
Portwein	2cl	2,50 €
Eierlikör	2cl	1,90 €
Fernet branca	2cl	2,30 €
Fürst Bismarck	2cl	1,90 €
Gorbatschow	2cl	2,00 €
Gordens Gin	2cl	2,10 €
Havanna	2cl	2,60 €
Heidegeist	2cl	2,50 €
Jack Daniels	4cl	4,40 €
Jägermeister	2cl	2,10 €
Jim Beam	4cl	3,60 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,60 €
Malteser Aquavit	2cl	2,40 €
Marzada18 Lune	2cl	3,90 €
Mackenstedter	2cl	1,90 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Pernod	2cl	2,00 €
Ramazotti	2cl	3,10 €
Schinkenhäger	2cl	2,00 €
Stonsdorfer	2cl	2,00 €
Smirnoff	2cl	2,10 €
Veterano Osb.	2cl	2,20 €

Alle Spirituosen auch als Mixi mit 1,50 €  
Aufschlag.

Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Weine. Für weitere fragen Sie bitte nach der Weinkarte!

### Weißwein offen

**Müller-Thurgau** Tiengener Rebtal, 2014, Baden Tuniberg,

Winzergenossenschaft Tiengen, feinherb

In der Nase neben feinen Blütendüften auch fruchtige Aromen nach Müller-Thurgau-Traubenbeeren, frisch geernteten Äpfeln und Kiwi.

0,2l 3,70 €                      0,5l 8,80 €                      1l 17,00 €

**Grauer Burgunder**, 2014, Baden, Graf von Kageneck, trocken

Im Duft fein ausgeprägte Aromen nach Honigmelonen, Honig und nach reifen, gelben Früchten. Geschmacklich sehr angenehm, fein eingebundene, fruchtige Säure.

Der Wein wirkt cremig, saftig, rund.

0,2l 5,30 €                      0,5l 12,40 €                      0,75l 17,40 €

**Riesling**, 2014, Mosel, Weingut Kallfelz, trocken

Gutsriesling mit feiner Säure und frischen Citrusaromen. Feinfruchtiges Bukett, erfrischend, mineralisch und würzig im Geschmack.

0,2l 5,90€                      0,5l 14,90€                      0,75l 20,60 €

**Gewürztraminer** Spätlese Mandeler Dellchen, 2011, Nahe,

Weingut Rheingrafenhof , lieblich

Spätlese für Liebhaber buketintensiver Weine. Das Bukett erinnert an den Duft von Rosen!

0,2l 4,70 €                      0,5l 9,90 €                      0,75l 14,30 €

### Weißherbst offen

**Portugieser Weißherbst** Volxheimer Alte Römerstraße, 2013,

Rheinhessen, Weingut Rheingrafenhof

0,2l 3,90 €                      0,5l 9,40                      0,75l 13,10 €

### Rotwein offen

**Spätburgunder** Tiengener Rebtal, 2013, Baden,

Winzergenossenschaft Tiengen, feinherb

Ein harmonischer Rotwein mit wenig Tanin und einer angenehmen Frucht.

0,2l 4,10 €                      0,5l 8,90 €                      1l 18,50 €

**Merlot**, 2014, Ca´Ernesto Trentino, trocken

Im Bukett ist der Merlot voll und kräftig. Ihn kann man wunderbar zu Wildgerichten trinken.

0,2l 4,20 €                      0,5l 10,70 €                      0,7l 15,10 €

**Dornfelder**, Frei-Laubersheimer Rheingrafenberg, 2011, Rheinhessen,

Weingut Rheingrafenhof, lieblich

Ein fruchtiger Rotwein mit wenig Tanin, für alle die es ein wenig lieblicher mögen.

0,2l 3,90 €                      0,5l 9,60 €                      0,75l 14,10 €

**Spätburgunder**, 2014, Pfalz, Weingut Kallfelz, trocken

Ein fülliger, samtiger Rotwein mit fruchtiger Note

0,2l 4,10 €                      0,5l 10,30 €                      1l 20,60 €

Dies ist nur eine kleine Auswahl!  
Weitere entnehmen Sie bitte unserer Digestifkarte!

### **Brigitta Rust**

Überseebrand, Brigitta Rust, 40 %Vol. Brand aus Williamsbirnen und Äpfeln norddeutscher Streuobstwiesen	2 cl	5,60 €
Waldhimbeergeist, Brigitta Rust, 40 %Vol. Geist aus kleinen herb-süßen Waldhimbeeren aus den Wäldern Rumäniens	2 cl	8,60 €
Haselnussgeist, Brigitta Rust, 40 %Vol. Geist aus geschält und gerösteten Haselnüssen	2 cl	6,30 €
Birnenlikör, Brigitta Rust, 20 %Vol. <i>Frisch-fruchtiger Likör aus dem piekfeinen Williamsbirnenbrand und dem Fruchtsaft von sonnengereiften, vollaromatischen Williamsbirnen.</i>	2 cl	5,40 €

### **Faude**

Gurkengeist, Faude feine Brände, 40 %Vol. <i>Die absolute Konzentration der beliebten „krummen Gurke“ von der Insel Reichenau / Bodensee.</i>	2 cl	4,40 €
Blutorange aus Sizilien, Faude feine Brände, 40 %Vol. <i>Geist aus sizilianischen Blutorangen, Urlaub für Geist und Sinne, intensiver Duft und im Abgang ist die Frucht sehr harmonisch und bekömmlich.</i>	2 cl	4,80 €

### **Lantenhammer**

Williamsbirnenbrand, Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4,10 €
Sauerkirschbrand, Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4,10 €
Obstbrand aus dem Holzfass, Lantenhammer, 40 %Vol.	2 cl	3,20 €
Williamsbirnen Frucht cuvée, Lantenhammer, 25 %Vol.	2 cl	2,60 €
Mirabellen Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	2,60 €
Waldhimbeer Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	2,60 €

### **Marzadro**

La trentina Grappa Giovane	2cl	3,90 €
Giare Amarone	2cl	5,60 €