



Jägerkrug

seit 1874

Weihnachten
Achtung Frostig!





Empfang unter der 300 jährigen Eiche am offenen Lagerfeuer:

Zum Empfang

Pimm's Winter Cup No.3

Ein leckerer Apfelpunsch mit Sternanis, Nelken, Zimt und einem Schuss Cognac
Pimm's Cocktail, warm, auch alkoholfrei 4,90 €
Alternativ

Glühwein vom *Schwarzriesling und Lemberger*
mit Zimt, Nelken und Saftorangen

Glühwein am Lagerfeuer 3,20 €
Optional Amaretto oder Rum 1,50 €



Ein kleiner Appetitanreger zum Empfang:
Wir servieren Ihnen zweierlei ofenfrische Quiche Lorraine

Quiche Lorraine mit Entenrilette, Thymian,
Frühlingslauch und Creme Fraiche

Quiche süßer Vegi mit Apfelspalten Zimt, Zucker und Kardamon
2,90 €





In Le creuset Töpfen servierte Suppe

Cremesuppe vom *Hokaidokürbis*
mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden
und
Niederrheinische Hochzeitsuppe
Hausgemachte Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln, Eierstich und Mettbällchen
4,90 €



Heiß geräucherte Tranche vom *Wildlachs*, warm serviert
auf sautierten Pilzen mit Kirschtomaten und Frühlingslauch
dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena
8,50





Hauptgänge vom Buffet

Knusprige Keule von der *Barbericente*
Bratapfel vom Elstarapfel mit Zimt und Sauerrahmbutter glasiert,
Rotkohl vom Biohof mit Burgunder, Gewürznelken

Brust von der *Gans*,
dazu hausgemachte Kartoffelklöße mit Grieß und Nussbutter

Spanferkelkeule aus dem *Steinofen*
mit Honig und weihnachtlichen Gewürzen glasiert,
gelbe und weiße geschmorte Rübchen,
Pfannenkartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian
17 €





Dessertbuffet III

Mousse au *Chocolat*

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

Frisch gebackene Zwetschgentarte mit *Bourbon-Vanille* und karamellisiertem braunen Zucker

Hausgemachte *Eisspezialitäten*,

wie Zitronensorbet, Oreo Keks und Amarena Kirsch,
dazu frische Sonnenborstler Heidelbeeren, Erdbeeren oder saisonale Früchte

6,00 €



Jägerkrug

seit 1874



Menü V. 22,50 €

In Le creuset Töpfen servierte Suppe

Cremesuppe vom *Hokaidokürbis*
mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden

Hauptgänge vom Buffet

Spanferkelkeule aus dem *Steinofen*
mit Honig und weihnachtlichen Gewürzen glasiert,
gelbe und weiße geschmorte Rübchen,
Pfannenkartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian

Dessertbuffet I

Hausgemachte *Eispezialitäten*,
hausgemachtes Eis mit marinierten Zwetschgen im warmen Portweinsud, Eiswaffel Sahne und Streusel



Menü VI. 25 €

In Le creuset Töpfen servierte Suppe

Cremesuppe vom *Hokaidokürbis*
mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden

Hauptgänge vom Buffet

Spanferkelkeule aus dem *Steinofen*
mit Honig und weihnachtlichen Gewürzen glasiert,
gelbe und weiße geschmorte Rübchen,
Pfannkartoffeln mit Knoblauch, Rosmarin und Thymian

Knusprige Keule von der *Barberieente*
Bratäpfel vom Elstaräpfel mit Zimt und Sauerrahmbutter glasiert,
Rotkohl vom Biohof mit Burgunder, Gewürznelken



Dessertbuffet I

Hausgemachte *Eispezialitäten*,
hausgemachtes Eis mit marinierten Zwetschgen im warmen Portweinsud, Eiswaffel Sahne und Streusel

Jägerkrug

seit 1874



Die Umsetzung Ihrer Ideen und Wünsche sind für uns Herausforderung und Ansporn zugleich. Wenn Sie weitere Anregungen oder Fragen zu unseren Vorschlägen haben – wir stehen Ihnen jederzeit gerne mit Rat und Tat zur Seite.

Mit freundlichen Grüßen

*Nathalie und Hans-Heinrich
Meier*



Jägerkrug
seit 1874



Notizen:





Nathalie & Hans Heinrich Meier · info@jaegerkrug.de · www.Jaegerkrug.de · ☎ (05026)1267



Wlan Gastzugang Passwort: Sonnenborstel

