

Menüvorschläge

Achtung Lecker!



Jägerkrug
seit 1874

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, Sonneborstel

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...



Zum Empfang

Winzersekt

mit Minze, Soda und Holunder oder Rhabarber
Cocktail je Gast

3,20 €

Erdbeer Lillet

mit frischen Erdbeeren, Weißwein, Soda, hausgemachtem Erdbeerlimes
und Schweppes Wild Berry

4,90 €

Lillet Blueberry

mit frischen Heidelbeeren Weißwein, Soda, Heidelbeerlikör
und Schweppes Wild Berry

4,90 €

Pimm's No. 1 Cup

mit Ginger Ale, Orange, Zitrone und Gurke
Pimm's Cocktail

4,90 €

Cocktails in Verbindung mit einer Pauschale einmalig je Person

2,50 €



Jägerkrug

seit 1874



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

Quiche Lorraine mit ausgelassenem Speck,Frühlingslauch und Creme Fraiche
Quiche Vegi mit Spinat, Tomatenfilets und Schmand 2,80 €

Frisch aus dem Steinofen servieren wir Ihnen zum Empfang mundgerechte Stückchen Flammkuchen in folgenden Variationen:

Der Klassische

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Schmand, Zwiebeln und Schnittlauch

Der Vegi

mit Kirschtomaten, Rucola und altem Balsamico di Modena 2,80 €





Fingerfood

Gespießtes rosa gebratenes Rumpsteak

vom Charolais Weiderind mit Sauce Tatar und Kapernbeere

Persische Datteln

mit luftgetrocknetem Serranoschinken und Nussbutter

Saltimbocca von Black Tiger Prawns

mit Parmaschinken und Salbei

Tandoori-Hähnchen

mit Paprika, Chili und Safran

Gebackener Ziegenkäse

mit Tomatensalsa

Gespießte Cherrytomaten

mit Minimozzarella und Pesto Genovese

Vegetarische Quiche Lorraine

mit Frühlingslauch, Tomatenfilets und Schmand

Blätterteigpasteten

mit Spinat und sizilianischen Oliven

zum Empfang 5 Teile je Gast, 5 Sorten nach Wahl

9,50 €

Als Vorspeise 7 Teile je Gast, 7 Sorten Wahl

11,50 €



Vorspeisenbuffet „Yam Yam“

Vitello Tonato

vom Schweinefilet mit Kapernbeeren und weißem Pfeffer

Pesce marinato

Mariniertes Filet von der Roten Meerbarbe mit weißem Balsamico di Modena, Gemüsejulienne und Fleur del Sel

Dünn aufgeschnittener Brasato vom Landschwein mit Frühlingslauch, Tomate Concasse und weißem Balsamico di Modena

Persische Datteln

mit luftgetrocknetem Serranoschinken und Nussbutter

Heiß geräucherter Caipi- Wildlachs

gebeizt mit Rohrzucker, Pitulimetten und Cachaca

Tandoori-Hähnchen

mit Paprika, Chili und Safran

Insalata Verde

Frischer Salat von jungem Rucola, Radicchio und gehobeltem Pecorinokäse mit einer Vinaigrette aus altem Balsamico, Olivenöl und Kräutern aus dem Bergamo

Insalata Penne

Pennnudeln mit schwarzen sizilianischen Oliven und jungem Lauch mit grünem Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

Caprese

Flaschentomate und italienischer Mozzarella mit gestoßenem schwarzen Pfeffer, jungem Knoblauch und toskanischem Olivenöl

Insalata Liguria

Klassischer ligurischer Salat von Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

Mama Leones Brotauswahl

mit Ciabatta, Focaccia und ofenfrischem Landbrot, dazu Fassbutter, Pestodip und Bärlauchcreme

Vorspeisen je Gast

8,50 €





Saisonales Salatbuffet

mit hausgemachten, frischen und angemachten Salaten, wie zum Beispiel:

Gurkensalat

mit weißem Balsamico, Dill und einem Schuss Portwein

Bohnensalat

mit Sonnenborsteler Wachs- Brechbohnen

Blattsalaten

mit Rucola, Lollo Rosso und Eichblatt

Tomatensalat

mit buntem Pfeffer, gereiften Balsamico und Schalotten

Brotauswahl

von der Bäckerei Nolte mit Dinkel und französischem Baguette 3,90 €

Kleines Vorspeisenbuffet

Saisonales Salatbuffet

mit hausgemachten, frischen und angemachten Salaten

Insalata Verde

Frischer Salat von jungem Rucola, Radicchio und gehobeltem Pecorinokäse mit einer Vinaigrette aus altem Balsamico, Olivenöl und Kräutern aus dem Bergamo

Insalata Penne

Pennnudeln mit schwarzen sizilianischen Oliven und jungem Lauch mit grünem Pesto aus Basilikum, Olivenöl und Pinienkernen

Caprese

Flaschentomate und italienischer Mozzarella mit gestoßenem schwarzen Pfeffer, jungem Knoblauch und toskanischem Olivenöl

Insalata Liguria

Klassischer ligurischer Salat von Strauchtomaten, roten Zwiebeln und geröstetem Ciabatta

Mama Leones Brotauswahl

mit Ciabatta, Focaccia und ofenfrischem Landbrot, dazu Fassbutter, Pestodip und Bärlauchcreme 6,50



Suppen am Tisch serviert

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden

Bärlauchcremesuppe

Cremesuppe vom Bärlauch aus der Lüneburger Heide
mit geräuchertem Forellenfilet und Creme Fraiche

Karotten-Ingewer Suppe

mit Creme Fraiche und Gemüsejulienne

Doppelte Kraftbrühe vom Nienburger Rind

mit Flädle, Gemüsejulienne und Sherry Pedro Ximénez

Cremesuppe vom Hokaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden

servierte Suppe je Gast

5 €

Geschäumte Steinpilzsuppe

mit Steinpilzen, Pfifferlingen und Champignons,
Tomaten-Concassée, weißem Balsamico und Muskat

Cappuccino vom Ochsen

Klare Ochschwanzsuppe mit Gemüsejulienne
Sherryschaum vom Pedro Ximénez Sherry dazu eine Ochschwanzpraline

servierte Suppe je Gast

5 €





Servierte Vorspeisen oder Zwischengänge

Hühnerfrikassee mit frischen Champignons,

dazu frische Marktsalate und Dressing von weißem Balsamico di Modena
eine Nocke Erbsensorbet mit Meersalz und brauner Butter
und eine Parmesan-Knusperstange

7 €

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 €



trito di salmone

Lachstatar mit Limonenöl, Flugmangos und Meersalz dazu
in nativem Olivenöl gebackener Fetakäse mit Tomatensalsa und Basilikum
mit kleinem Salat

Hausgemachter Aiolidip mit Baguette und Röllgchen

8 €



Buffet Holzofen

Krustenbraten aus dem Steinofen

Keule und Schulter vom *Landschwein*, mit kross gebackener Knusperschwarte auf geschmorten Dunkelbierschalotten

Geschmortes *provenzalisches* Gemüse mit Thymian, Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer

Kleine *Heidekartoffeln*

gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch, dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

Kross gebratene Tranche vom *Wildlachs* mit Limonenzesten, Thymian und Meersalz auf ??

Kürbisrisotto

Risottoreis mit Hokaidokürbis, Staudensellerie, Parmesano Reggiano und Sommerkräutern



Speisen je Gast

15,50 €

In Aromaten gebratenes *Hirschkarree* vom Damtier mit handgeschabten Spätzle und reduzierter Thymian- Wildjus

Speisen je Gast

+ 5,90 €

Jägerkrug

seit 1874



Buffet *wilder Keiler*

Wildschweinbraten „Niedertemperatur gegart“

mit Pfifferlingen und Champignons,
dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren,
hausgemachtem Apfelrotkohl und Kroketten

Hähnchenpiccata alla milanese

gebratene Hähnchenbrust in der Eihülle
mit frischen Kräutern, geriebenem Parmigiano-Reggiano
und Pfannenkartoffeln

Heiß geräucherte *Wildlachsseite*

Norwegisches Lachsfilet frisch aus dem Wachholder – Buchenrauch
auf Rieslingrisotto mit Frühlingslauch, Fenchel und Staudensellerie

Und für die kleinen Gäste servieren wir auf Wunsch Chicken Nuggets in der Knusperpanade

Speisen je Gast

15,50 €

Jägerkrug

seit 1874



Buffet *Hubertus*

Hirschbraten „*Niedertemperatur gegart*“
mit Pfifferlingen und Champignons,
dazu Pfirsich gefüllt mit Preiselbeeren,
hausgemachtem Rotkohl und Kroketten

Krustenbraten aus dem Steinofen

Keule und Schulter vom *Landschwein*, mit kross gebackener Knusperschwarte
auf geschmorten Dunkelbierschalotten

Pfannkartoffeln, gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch, dazu Creme Fraiche,
Bärlauch und Sommerkräuter

Variation vom *Edelfischfilet*

heiß geräucherter Pazifiklachs und auf der Haut gebratenes Zanderfilet
auf Rieslingrisotto mit Frühlingslauch und Kirschtomaten

Speisen je Gast

15,50 €

Rosa gebratener *Lammrücken*

Auf Bohnengemüse mit Tomate Concasse, Bohnenkraut und pommes rissolées

Speisen je Gast

+4,90 € je Gast

Jägerkrug

seit 1874



Buffet *Provence*

Schmorbraten vom *Charolais-Weiderind*

Geschmortes vom Charolais -Weiderind mit Burgunderjus,
und hausgemachten Krokettten

In Aromaten gebratenes *Schweinefilet*
auf geschmorten Dijonsenf- Schalotten

Freiland *Hähnchenbrust*

mit Pesto Genovese auf sonnengereiften Tomaten mit feinem Basilikum und jungem Frühlingslauch,
überbacken mit italienischem Mozzarella und Pfannenkartoffeln, gebraten mit Thymian, Rosmarin und
jungem Knoblauch, dazu Creme Fraiche, Bärlauch und Sommerkräuter

geschmortes *provenzalisches* Gemüse
mit Thymian, Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer

Speisen je Gast

15,90 €



Buffet *Elegance*

Sous Vide gegartes *Roastbeef vom Charolais Weiderind*
auf grünen und weißen Bohnen mit Tomaten- Concasse und Frühlingslauch
Pfannkartoffeln, gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch, dazu Creme Fraiche mit
Bärlauch und Sommerkräutern

Gebratenes provenzalisches *Gemüse* mit Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer

In Aromaten gebratene *Maishähnchenbrust* „Supreme“ mit überbackenen Romanatomen

In Olivenöl pochiertes *Rotbarschfilet* mit Limonenzesten, Thymian und Meersalz
auf Rieslingrisotto mit Parmegano Rigano, Kirschtomaten und gestoßenen, grünen Pfeffer.



Hauptgang je Gast

Alternativ zum Roastbeef

19,50 €

In Aromaten gebratenes *Hirschkarree* vom Damtier
mit handgeschabten Spätzle und reduzierter Thymian- Wildjus
+2 €

Jägerkrug

seit 1874



Grillbuffet *Surf&Turf*

Zitrusdip, ein Zucchinihutney, ein Mangochutney
einen groben Dijonsenf, Limonensalz und Fleur de Sel.

Dry Aged Rumpsteak vom Holzkohlegrill
mit zweierlei Kräuterbutter
Bärlauch und Tomate

Kleine *Heidekartoffeln*
gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch, dazu Creme Fraiche, Bärlauch und
Sommerkräuter

Geschmortes *provenzalisches* Gemüse
mit Thymian, Frühlingslauch und gestoßenem Pfeffer

Saisonales *Salatbuffet* mit hausgemachten, frischen und angemachten Salaten.

Jägerkrug

seit 1874



Lachs en papilote vom Holzkohlegrill
mit Staudensellerie weißem Portwein und Stangenspargel

Hausgemachte *Kartoffelgnocchi*
mit Parmigiano Reggiano, Salbei und Nussbutter

Grüner und weißer *Stangenspargel* vom Hof Oldenburg
mit hausgemachter Hollandaise und geschmolzener Sauerrahmbutter

Hauptgänge je Gast ohne Spargel	22,50 €
Grüner und weißer Stangenspargel	+ 3,00 €
Hirschbratwurst vom heimischen Wild	0,89 €



Jägerkrug

seit 1874



Hausgemachte *Einzelheiten*, wie
weiße Schokolade, Oreo Keks, Amarena Kirsch, Wiener Mandel und mehr...
mit frischen Sonnenborsteler Heidelbeeren, Erdbeeren oder saisonalen Früchten
Dessert je Gast 6 €





Dessertbuffet *Honeymoon*

Hausgemachte *Eisspezialitäten*, wie
weiße Schokolade, Oreo Keks,
Amarena Kirsch und mehr...

Gebackener *Elstar Apfel* im Weinteig mit
Bourbon-Vanille und Limonenzesten

XL *Schokoladenbrunnen* von
schwarzer und weißer Valrhona Schokolade

großes *Obstbuffet* zum Schokoladenbrunnen mit
heimischen- und Südseefrüchten



Dessert je Gast

8,50 €

Jägerkrug

seit 1874



Der Italiener

Hausgemachte *Eispezialitäten*,
wie Zitronensorbet, Oreo Keks und Amarena Kirsch
dazu frische Sonnenborsteler Heidelbeeren, Erdbeeren oder saisonale Früchte

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker

Panna Cotta mit Himbeermark und frischer Minze

7,50 €



Jägerkrug

seit 1874



Dessertbuffet *Candyshop*

Hausgemachte *Eispezialitäten*, wie
weiße Schokolade, Oreo Keks,
Amarena Kirsch und mehr...

Candybuffet mit

Bon Bons und Gumballs

XL *Schokoladenbrunnen* von
schwarzer und weißer Valrhona Schokolade

großes *Obstbuffet* zum Schokoladenbrunnen mit
heimischen- und Südsee Früchten

Panna Cotta mit Himbeermark und frischer Minze

Crème brûlée mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker

Dessert je Gast

9 €



Nachts zur Stärkung, für eine lange *Partynacht*:

Nienburger Rehbratwurst

angerichtet im Roggenbrötchen mit Dijonsenf und hausgemachtem Kraut und Speckstippe
Speisen je Gast 4,90 €

Berliner Currywurst mit dreierlei Curry,

angerichtet mit Dänischen Pommes in der Porzellanpommesschale
Speisen je Gast

4,90 €





Von der Livecooking Pasta Station und im Flying Buffet:

Tagliatelle mit nussigem Rucola,
deutschen Kirschtomaten und italienischem Parmigiano Reggiano
Speisen je Gast 3,90 €



Hochzeitstorte auf drei Etagen
mit einer Azul Kaffeestation

2,90 €



Getränke nach Verbrauch:

Auburg Quelle, Flasche Gourmet Wasser	4,20 €	
Coca- Cola, Fanta, Sprite 0,3	2,20 €	
Pilsener Premium Bier 0,3	2,20 €	
Lütts Direktsaftchorlen in den Sorten		
Rhabarber, Holunder, Streuobst und Rote Frucht 0,33	2,50 €	
Dupres Sekt 0,1	2,80 €	
Weißwein Müller Thurgau 0,7	15,90 €	
Rotwein Spätburgunder 0,7	15,90 €	
Azul Cappuccino	2,40 €	
Becher Azul Kaffee		2,50 €
großer Azul Milchkaffee	2,80 €	
Averna auf Eis, Obstler	2,00 €	
Mackenstedter Grüner, Roter etc.	1,50 €	
Longdrink nach Verbrauch, je Glas	2,50 €	
Longdrinkpauschale, 3 Sorten nach Wahl (inklusive Schnäpse)	6,50 €	
Cocktails nach Verbrauch, je Cocktail	4,50 €	
Cocktailpauschale, 3 Cocktails nach Wahl	9,50 €	



Oder Getränke pauschal:

Getränkepauschale 1

Sektempfang, Königs Pilsener, Winzer Sekt, Rotwein, Weißwein
Vilsa Quelle Wasser, Coca-Cola, Fanta, Azul Kaffee und Keo Tee 19,90 €

Getränkepauschale 2

Sektempfang mit Sektcocktails
Königs Pilsener, Winzer Sekt, Rotwein, Weißwein
Vilsa Quelle Wasser, Coca-Cola, Fanta, Azul Röstkaffee und Keo Tee
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio
Averna, Obstler und Mackenstädter Grüner und Roter 27,80 €

Getränkepauschale 3

Sektempfang mit Sektcocktails und alkoholfreiem Traubensecco
Königs Pilsener, Winzer Sekt, Rotwein, Weißwein
Auburg Quelle Wasser, Coca-Cola, Fanta, Lütts Direktsaftschorlen
Azul Kaffee und Keo Tee
3 Longdrinks nach Wahl
Cappuccino, Milchkaffee, Espresso doppio
Digestifauswahl mit Waldhimbeergeist, Obstler gereift im Eichenfass
Williams Birne, Averna,
Mackenstädter Grüner und Roter 32,50 €

Die Pauschale gilt für 9 Stunden kann jedoch auch verlängert werden.

Alle Preise verstehen sich brutto, inkl. 19 % MwSt.

Mindestteilnehmerzahl 15 Personen-Vorbestellung erforderlich- Änderungen vorbehalten

Jägerkrug

seit 1874



Sonstiges

Kerzenleuchter 5-armig 100 cm hoch inklusive Kerzen und Bruch 14,50 €
Blumendekoration je Tisch ab 6,50 €
Orte für eine Trauung



St. Dionysius-Gemeinde Steimbke 5km



Alte Schule Sonnenborstel 150m



Jägerkrug

seit 1874



Für Kinder bis 11,99 Jahre rechnen wir den halben Preis, für Kinder (3 – 5,99 Jahre) ein Viertel des Preises,
Kleinkinder bis 2,99 Jahre sind frei

Musiker, Fotografen und Videofilmer werden zu 50% berechnet.

Selbstverständlich können Sie Ihre Feier auch ohne Getränkepauschale buchen,
wir berechnen die Getränke dann separat.

Für nicht erschienene Gäste wird 50% vom Pauschalpreis berechnet.





Angebote für Gruppenreisen:

Vorspeisen 3,50 €

Saisonale Tagessuppe, **wie zum Beispiel:**

Cremesuppe vom *Bärlauch* mit geräuchertem Forellenfilet,
Creme Fraiche und Balsamico Bianco

Spargelcremesuppe von und mit Nienburger Stangenspargel,
Schmand und Gartenkresse

Cremesuppe vom *Muskatkürbis*

Kürbis Cremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl, gerösteten Kernen und Chilischaum

oder

Salatteller von frischen *Sommersalaten* mit nativen Olivenöl,
Balsamico di Modena und gerösteten Kernen, dazu ofenfrisches Baguette

Hauptgänge 9,50 €

Geschnetzeltes vom *Landschwein* mit Gemüsejulienne und Schmand,
dazu frische Champignons und Kartoffelröstis

oder

In Olivenöl pochirtes *Fischfilet* mit Limonenzesten, Thymian und Meersalz
auf Gemüsereis mit Parmegano Rigano, Rieslingsoße und Gartenkräutern

oder

Tagliatelle mit nussigem Rucola,
deutschen Kirschtomaten und italienischem Parmigiano Reggiano

Dessert 3 €

3 Kugeln *hausgemachtes Eis*, wie zum Beispiel Oreo, Wiener Mandel oder Amarena Kirsch
im Becher mit Dänischer Waffel und Sahne

oder

Steinhuder Rote Grütze mit Sauerkirschen, roten Johannisbeeren, Erdbeeren, Brombeeren, Himbeeren
und schwarze Johannisbeeren, dazu Bourbon-Vanilleeis

Alle Preise verstehen sich brutto, inkl. 19 % MwSt.

Es ist auch möglich, das Hauptgericht einzeln zu buchen. Vorspeise und Dessert nur in Verbindung mit einem Hauptgang!
Mindestteilnehmerzahl 15 Personen-Vorbestellung erforderlich- Änderungen vorbehalten



Kaffeetafeln

Pilzgedeck 1 5,00 €

Ein Stück Priors Apfelkuchen. Frisch im Holzofen gebacken mit Bourbon-Vanille, Mandelstiften, Zimt/Zucker und geschlagener Sahne dazu ein Becher Azul Kaffee oder einen Becher KEO Tee.

Klostergedeck 2 6,50 €

Ein Stück Priors Apfelkuchen. Frisch im Steinofen gebacken mit Bourbon-Vanille, Mandelstiften, Zimt/Zucker und geschlagener Sahne, dazu Azul Filterkaffee und Keo-Teespezialitäten so viel Sie mögen.

Klostergedeck 3 7,50 €

Ein Stück Torte der Saison, wie zum Beispiel Marzipan-Nougat oder Himbeer- Frischkäsetorte, dazu Azul Filterkaffee und Keo-Teespezialitäten so viel Sie mögen.

Klostergedeck 4 8,50 €

Ein Stück Torte der Saison, wie zum Beispiel Marzipan-Nougat oder Himbeer- Frischkäsetorte mit einem Stück Priors Apfelkuchen. Frisch im Holzofen gebacken mit Bourbon-Vanille, Mandelstiften, Zimt/Zucker und geschlagener Sahne, dazu Azul Filterkaffee und Keo-Teespezialitäten so viel Sie mögen.

Frühstückbuffet „Klassik“ mit gekochten Eiern, hausgemachte Leberwurst und Sülze, Croissants, heimischen und Südseefrüchten, frisch geräucherten Lachs, Leberkäse, Nürnberger Rostbratwürstchen große Käseplatte und Wurstspezialitäten, Obstkorb, 6 Sorten hausgemachte Marmeladen und mehr. 9,90 €

Kaffee und Teepauschale für 2 Stunden 3,90 €

Jägerkrug

seit 1874



Einzelgerichte:

In Aromaten gebratene *Maishähnchenbrust* „Supreme“
mit sonnengereiften Romanatomen mit Basilikum
und kleinen Heidekartoffeln mit Rosmarin und Thymian

Hauptgang je Gast - 12,00 €

Knusprige *Haxe* vom Jungschwein aus dem Holzofen
dazu Pfannkartoffeln aus der Riesenpfanne gewürzt mit Paprika, jungem Knoblauch und gestoßenem
Pfeffer und hausgemachtes Fasskraut mit Wachholder und ausgelassenem Speck.
Für alle Vegetarier und Kartoffelliebhaber servieren wir Kräuterquark, Bärlauchcreme und Fassbutter.

Hauptgang je Gast 6,50 €

Geschnetzeltes vom *Landschwein* mit Gemüsejulienne und Schmand,
dazu frische Champignons und Kartoffelröstis

Hauptgang je Gast 9,50 €

In Olivenöl pochiertes *Fischfilet* mit Limonenzesten, Thymian und Meersalz
auf Gemüseis mit Parmegano Rigano, Rieslingsoße und Gartenkräutern

Hauptgang je Gast 9,50 €

Tagliatelle mit nussigem Rucola,
deutschen Kirschtomaten und italienischem Parmigiano Reggiano

Hauptgang je Gast 9,50 €

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*





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



Wlan Gastzugang Passwort: Sonnenborstel

