

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 Damwild Gehege

Ziegenkäse & Rotbunte Husumer Schweine von der Käserei
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 und bunte Eier vom Hof Siekmann, Wietzen

Obst und Gemüse vom Fruchthof Hille, Lübbecke

Obst und Gemüse vom Hof Graue, Stolzenau

und viele mehr...

Frühjahrsmenü

SUPPE ZUR WAHL:

Bärlauch Cremesuppe

Cremesuppe vom Bärlauch aus der Lüneburger Heide
mit Creme Fraiche und Frühlingslauch
oder

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen



HAUPTGANG ZUR WAHL:

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Pfifferlings- und Champignonsauce,
Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette

oder

Rotbuntes Husumer Schwein

vom Lichtenhorster Bio Hof La Cheverrie
auf hausgemachtem Kraut aus dem Tontopf,
dazu kleine Heidekartoffeln,
gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch

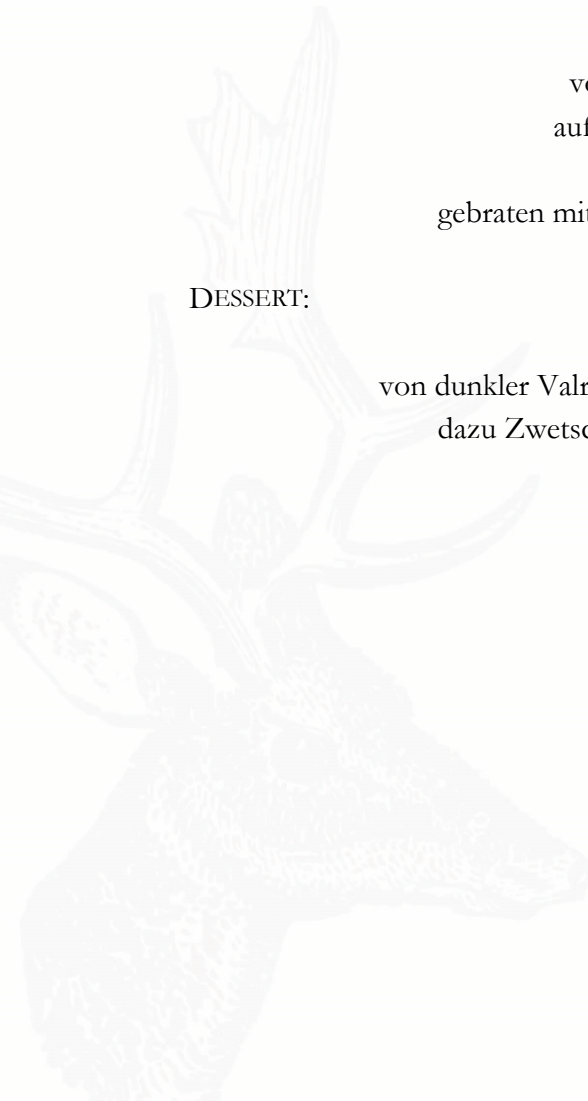
DESSERT:

Mousse au Chocolat

von dunkler Valrhona Kuvertüre, einem Schuss Bourbon Whiskey,
dazu Zwetschgen in Madeirasauce und hausgemachtes Eis

25 €

Suppe ~ Hauptgang ~ Dessert



Vom Suppenkasper

Bärlauch Cremesuppe

Cremesuppe vom Bärlauch aus der Lüneburger Heide
mit Creme Fraiche und Frühlingslauch
zusätzlich mit einer gebratenen Fasanenbrust

5 €
+ 4 €



Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

5 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

mit Karotte, Gurke und Blattsalaten
mit Balsamicodressing
klein
groß

4 €
7 €



Frühlingsrolle vom Reh

mit gebratenen Pfifferlingen und Champignons,
dazu Salat mit Balsamico-Dressing

9 €

Vorspeisenvariation

Ein Streifzug durch unsere Vorspeisen...
Mit vielen kleinen Leckereien!

12 €

Lichtenhorster Moorziegenkäse von der Käserei La Chèverie

Überbacken mit Thymian und Blütenhonig,
dazu Marktsalate

9 €



Veji

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Parmesan, Nussbutter und Salbei,
dazu glasierte Karotten, Petersilienwurzelpüree,
Frühlingslauch und geschmolzene Tomaten

10 €



Bärlauchrisotto mit blauen Kartoffelchips

mit Thymian, Frühlingslauch und grobem Pfeffer
-auch vegan möglich-

10 €



Aus Wald und Wiesen

Rosa gebratener Hirschrücken

Jus, Wirsing & Kroketten 21 €

Wildgulasch

in Burgunder geschmorte Keule vom Hirsch mit Pfifferlingen,
Apfelrotkohl, hausgemachten Kroketten und Apfelmus 14 €

„Himmel und Erde“

gebratene Wildleber mit gebratenen Apfelfringen,
gebackenen Zwiebeln und Stampfkartoffeln
mit Sauerrahmbutter und Muskat 14 €

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Pfifferlings- und Champignonsoße,
Apfelrotkohl und hausgemachte Kroketten 15 €

Schweinereien

Rotbuntes Husumer Schwein

vom Lichtenhorster Bio Hof La Chevrerie
auf hausgemachtem Kraut aus dem Tontopf,
dazu kleine Heidekartoffeln,
gebraten mit Thymian, Rosmarin und jungem Knoblauch 16 €

Champignon-Rahmschnitzel

paniertes Schweineschnitzel mit
frischen Champignons in Rahmsouße,
dazu hausgemachte Kroketten 13,50 €

Aus der Luft

Fasanenbrust, mit Rosmarin und Thymian arrosiert

dazu glasierte Karotten, Petersilienwurzelputee,
Frühlingslauch und hausgemachte Gnocchi 17 €

Aus Fluss und Meer...

Regenbogenforelle

„Blau“ oder „Müllerin Art“

mit Preiselbeer Parfait, zerlassener Butter und Salzkartoffeln 14 €

Frischer kann man Forellen kaum essen! Von Dobberschütz Nienburg lebend angeliefert,
fangen wir die Forellen, nach einer Bestellung, aus unserem Frischwasserbecken.

Leicht geräuchertes Filet vom Lachs

Bärlauchrisotto mit blauen Kartoffelchips
mit Thymian, Frühlingslauch und groben Pfeffer 16 €

Sonnenborsteler Schlemmerteller

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Pfifferlings- und Champignonsoße,
hausgemachte Kroketten

Fasanenbrust, mit Rosmarin und Thymian arrosiert

auf glasierten Karotten

Rotbuntes Husumer Schwein

vom Lichtenhorster Bio Hof La Chèverie

Unser Tip

19,50 €

ab 2 Personen 18 €

Kalb und Rind

Wiener Schnitzel

mit Salatgarnitur, Zitronenspalte und Petersilie,
dazu Pommes Frites

Das Original vom Kalb

16,50 €

Jägerkrugschnitzel vom Kalb

paniertes Kalbsschnitzel mit „Uromas Jägersoße“,
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

16,50 €

-paniert wird mit Eiern von Emma & Lillys Hühnern-

Rinderfilet von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+

23 €

250g+

26 €

Rumpsteak von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+

17 €

250g+

21 €

300g+

25 €

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

Als Beilage zum Rumpsteak & Filet:

Bunter Salat mit Karotte, Gurke und Blattsalaten, dazu Balsamicodressing,
dazu Bratkartoffeln mit Speck, Zwiebeln und Majoran

4 €

gebratene Champignons, Zwiebeln und Kirschtomaten,
dazu hausgemachte Kroketten

4 €

Desert

Hannoversche Welfenspeise

Vanillecreme mit Bourbon Vanille,
dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone

6 €

Frozen Ziegenkäsejoghurt mit Limonenzesten

dazu Rhabarber und Himbeermark

6 €

Mild und lecker!!!

Mousse au Chocolat

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

6 €

Crème brûlée

mit Bourbon-Vanille und karamellisiertem braunen Zucker
und hausgemachtem Eis

6 €

Dessertvariation

Ein Streifzug durch unser Dessertangebot...
Mit vielen kleinen Leckereien!

9 €



Starter

Winzersekt 0,1l	3,20 €
Sekt mit Soda und Holunder	3,40 €
Erdbeer- oder Heidelbeerlillet	4,90 €
mit Weißwein, Sekt, Soda & Wild Berry	
Aperol Sprizz	4,90 €
Pimm´s Cup No 1	4,90 €
mit Gurke, Orange, Zitrone & Ginger Ale	
Sandemann Sherry 5cl	
dry/medium/sweet 5cl	2,50 €
Martini d'oro 5cl	2,60 €
Martini bianco 5cl	2,60 €

Durstlöscher

Vilsa Gourmet/naturelle 0,2l	2,10 €
Vilsa Gourmet /naturelle 0,7l	4,90 €
Coca-Cola	
Vilsa Orange/Zitrone 0,3l	2,60 €
Coca-Cola	
Ginger Ale	2,70 €
Vilsa Orange/Zitrone 0,5l	3,70 €
Vita Malz 0,33l	2,70 €
Orangensaft 0,3l	3,10 €
Bitter Lemon 0,2l	2,50 €

Volle Pulle Heimat

Landlust Direktsaftschorlen 0,33l	2,90 €
In den Sorten: Apfel, Rhabarber, Rote Früchte, Holunder und Johannisbeere	

Gerstensaft

König Pilsener vom Fass 0,3l	2,70 €
König Pilsener vom Fass 0,5l	4,20 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33l	2,80 €
Schneider Weiße Hefe /frei 0,5l	4,20 €
Ducksteiner 0,3	2,90 €

Heiß & Kalt

Tasse Azul Kaffee	1,90 €
Kännchen Azul Kaffee	3,50 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso mit Koffein	2,90 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade „Die Echte“	2,90 €
mit Schuss und Sahne	+1,50 €

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	
Grüner Tee - Pfirsich	

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 €
Mackenedter	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, 2015, 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 9,50 € 1l 17,00 €

Grauer Burgunder, 2015, 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 €

Rosé offen

Portugieser Weißherbst Volxheimer Alte Römerstraße, 2015,

Rheinhessen, Weingut Rheingrafenhof

0,2l 3,90 € 0,5l 9,40 0,75l 13,10 €

Rotwein offen

Spätburgunder Tiengener Rebtal, 2015, 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 piketfeinen 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 €
Waldhimbeer 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 €
Waldhimbeer Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	2,60 €
Sauerkirsch Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	2,60 €

Marzadro

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

Prinz

Prinz Hausschnaps Obstler Marille	2 cl	2,20 €
Prinz fassgereift Williams	2 cl	2,80 €
Prinz fassgereift Marille	2 cl	2,80 €