

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 diesen Gründen beziehen wir unser

Wild aus unseren Jagdrevieren und unserem Damwild Gehege

Ziegenkäse & Rotbunte Husumer Schweine von der Käserei
la Chèvrerie Judith Waldmann, Lichtenhorst

Nienburger Spargel vom Hof Oldenburg, Vogtei

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Rindfleisch vom Hof Lücking, 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...

Kürbismomente

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Frühlingslauch
mit Fasanenbrust

5 €

+4 €



Hausgemachte Tagliatelle

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und gebratenem Gemüse

12 €



Fasanenbrust mit Rosmarin und Thymian arrosiert

Kürbiskernrisotto mit blauen Kartoffelchips und gebratenem Gemüse,
Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

17 €

Heiß geräuchertes Lachsfilet aus dem Wacholder-Buchenrauch

dazu hausgemachte Tagliatelle

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und gebratenem Gemüse

16 €

Rumpsteak von der Simmentaler Färse 21 Tage Dry Age

mit Bärlauchbutter, gestoßenem Pfeffer und Fleur de Sel

200g+

18 €

250g+

22 €

300g+

25 €

Kürbiskernrisotto mit blauen Kartoffelchips und gebratenem Gemüse,
Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

4 €

Wintertmenü

SUPPE ZUR WAHL:

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Frühlingslauch
oder

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen



HAUPTGANG ZUR WAHL:

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Apfelrotkohl und hausgemachten Kroketten
oder

Saltimbocca alla Romana vom Landschwein

gebratenes Schweinefilet im Serrano Mantel mit frischem Salbei
hausgemachte Kartoffelgnocchi
mit Parmesan, Nussbutter und Salbei, dazu provenzalische Ratatouille
mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten
oder

Fasanenbrust mit Rosmarin und Thymian arrosiert

Kürbiskernrisotto mit blauen Kartoffelchips und Gebratenem Gemüse,
Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten
oder

Hausgemachte Tagliatelle

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und gebratenem Gemüse

DESSERT:

Mousse & Brownie

von dunkler Kuvertüre und einem Schuss Bourbon Whiskey
Schokoladenbrownie mit Wallnüssen, Haselnüssen und Sauerrahmbutter
dazu hausgemachtes Eis
-glutenfrei möglich-

25 €

Suppe ~ Hauptgang ~ Dessert

Vom Suppenkasper

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

5 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller

mit Karotte, Gurke und Blattsalaten
mit Balsamicodressing

klein

4 €

groß

7 €



Frühlingsrolle vom Reh

mit gebratenen Pilzen, Kirschtomaten und Frühlingslauch,
dazu ein kleiner Salat mit Balsamico-Dressing

9 €

Vorspeisenvariation

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

1 Person 12 €

Ab 2 Personen 10 €

Lichtenhorster Moorziegenkäse

überbacken mit Thymian und Kürbiskernen,
dazu frische Marktsalate

9 €



Veji

Hausgemachte Kürbis-Kartoffelgnocchi

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

12 €



Hausgemachte Krokette

Große Portion hausgemachte Krokette

mit gebratenen Pilzen in Rahmsauce und frischen Marktsalaten

12 €



Gebackene Kartoffeln, Sommersalate & Sour Cream

Bunter Salat mit Karotte, Gurke und Blattsalaten,
mit Balsamicodressing,

Pfannkartoffeln mit Rosmarin und Thymian

12 €

-auch vegan möglich-



Kürbiskernrisotto mit blauen Kartoffelchips

Gebratenem Gemüse und Hokkaidokürbis,

Carnaroli-Risottoreis, Parmigiano Reggiano und Kirschtomaten

12 €

-auch vegan möglich-



Hausgemachte Tagliatelle

mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und gebratenem Gemüse

12 €



Aus Wald und Wiesen

Rosa gebratener Hirschrücken

mit Pilzjus, Rahmwirsing,

hausgemachte Krokette mit Muskat und Meersalz

21 €

Wildschweinbraten „Niedertemperaturgegart“

Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette

16 €

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

Apfelrotkohl und hausgemachte Krokette

16 €

Wildgulasch

in Burgunder geschmorte Keule vom Hirsch mit Pfifferlingen,

Apfelrotkohl, hausgemachten Krokette und Apfelmus

14 €

Schweinerien

Saltimbocca alla Romana vom Landschwein

gebratenes Schweinefilet im Serrano Mantel mit frischem Salbei

hausgemachte Kartoffelgnocci

mit Parmesan, Nussbutter und Salbei, dazu provenzalische Ratatouille

mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

16 €

Rahmschnitzel mit gebratenen Kräuterseitlingen

paniertes Schweineschnitzel mit

Kräuterseitlingen in Rahmsoupe,

dazu hausgemachte Krokette

16,50 €

Aus Fluss und Meer...

Regenbogenforelle

„Blau“ oder „Müllerin Art“

mit Preiselbeer Parfait, zerlassener Butter und Salzkartoffeln

15 €

Frischer kann man Forellen kaum essen! Von Dobberschütz Nienburg lebend angeliefert,

fangen wir die Forellen erst nach Ihrer Bestellung aus unserem Frischwasserbecken.

Jägerkrug Dreierlei

Hirschbraten „Niedertemperaturgegart“

mit Pfifferlings- und Champignonsoße
auf Apfelrotkohl

Fasanenbrust, mit Rosmarin und Thymian arrosiert

hausgemachte Krokette mit Muskat und Meersalz

Rotbuntes Husumer Schwein

vom Lichtenhorster Bio Hof La Chèverie

Unser Tipp

1 Person 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“,
Pfannenkartoffeln mit Rosmarin und Thymian

-paniert wird mit Eiern von Hühnern-von Emma 6 Jahre & Lilly 3Jahre

16,50 €

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+

18 €

250g+

22 €

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,
mit Balsamicodressing,

Pfannenkartoffeln mit Rosmarin, Thymian und Sour Cream

4 €

Hausgemachte Kartoffelgnocci

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

4 €

Desert

Hannoversche Welfenspeise

Vanillecreme mit Bourbon Vanille,

dazu aufgeschlagene Weißweinsabayone & Eis

6,90 €

Zweierlei von der Zwetschge

Gebackene Zwetschgentarte, und Zwetschgen im Zimt-Merlotsud

dazu hausgemachtes Eis

6,90 €

Mousse au Chocolat

von dunkler Valrhona Kuvertüre, einem Schuss Bourbon Whiskey,

dazu Zwetschgen und hausgemachtes Eis

6,90 €

Crème brûlée

mit Zimt und Kardamon, karamellisiertem braunen Zucker

und hausgemachtem Eis

6,90 €

Dessertvariation

Ein Streifzug durch unser Dessertangebot...

Mit vielen kleinen Leckereien!

9 €

Starter

Winzersekt 0,1l	3,50 €
Lillet der Saison	4,90 €
Aperol Sprizz	4,90 €
Pimm´s Cup No.1	4,90 €
Sandemann Sherry 5cl	
dry/medium/sweet 5cl	3,90 €
Martini bianco 5cl	3,90 €

Durstlöscher

Vilsa Gourmet/naturelle 0,2l	2,40 €
Vilsa Gourmet/naturelle 0,7l	5,20 €
Vilsa Orange/Zitrone 0,3l	2,70 €
Coca-Cola/Cola Light 0,3l	2,90 €
Ginger Ale 0,3l	3,30 €
Vilsa Orange/Zitrone 0,5l	3,90 €
Vita Malz 0,33l	2,90 €
Orangensaft/Apfelsaft 0,2l	2,70 €
Bitter Lemon/Tonic Water 0,2l	2,70 €

Volle Pulle Heimat

Landlust Direktsaftschorlen 0,33l	3,20 €
In den Sorten: Apfel, Rhabarber, Holunder und Johannisbeere	

Gerstensaft

König Pilsener vom Fass 0,3l	2,70 €
König Pilsener vom Fass 0,5l	4,30 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33l	2,90 €
Schneider Weiße Hefe /frei 0,5l	4,50 €
Köstritzer 0,3l	3,10 €

Heiß & Kalt

Tasse Azul Kaffee	1,90 €
Kännchen Azul Kaffee	3,80 €
Milchkaffee	2,90 €
Cappuccino	2,60 €
Espresso	2,00 €
Doppelter Espresso	2,90 €
Latte Macchiato	3,20 €
Heiße Schokolade „Die Echte“	2,90 €

KEO Tee Selection

14 saisonale Sorten	
suchen Sie sich Ihren Lieblingstee am Tresen aus	
Maxi Tasse	3,00 €

Prinz Obstler

Hausschnaps	2cl	2,30 €
Alte Birne	2cl	3,20 €
Alte Marille	2cl	3,20 €

Kräuter

Averna	2cl	3,10 €
Bullenschluck	2cl	2,50 €
Fernet branca	2cl	2,30 €
Heidegeist	2cl	2,50 €
Ramazotti	2cl	3,10 €
Schinkenhäger	2cl	2,00 €
Jägermeister	2cl	2,10 €
Stonsdorfer	2cl	2,00 €

Klare

Bommerlunder	2cl	2,00 €
Fürst Bismarck	2cl	1,90 €
Malteser Aquavit	2cl	2,40 €
Jubiläums Aquavit	2cl	2,60 €

Liköre

Baileys auf Eis	4cl	3,60 €
Eierlikör	2cl	1,90 €
Amaretto	2cl	2,00 €
Mackenstedter	2cl	1,90 €

Kurz und knapp

Campari	2cl	2,10 €
Havana	2cl	2,60 €
Captain Morgan	2cl	2,10 €
Gorbatschow	2cl	2,00 €
Gordens Gin	2cl	2,10 €
Jack Daniels	4cl	4,40 €
Jim Beam	4cl	3,60 €
Ouzo	2cl	2,00 €
Pernod	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, 2018, 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 € 1l 17,00 €

Grauer Burgunder, 2018, 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 € 0,75l 17,40 €

Riesling, 2017, Mosel, Weingut Kallfelz, trocken

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

0,2l 5,90€ 0,75l 20,60 €

Gewürztraminer Spätlese Mandeler Dellchen, 2016, Nahe,

Weingut Rheingrafenhof, lieblich

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

0,2l 4,70 € 0,75l 14,30 €

Rosé offen

Portugieser Weißherbst Volxheimer Alte Römerstraße, 2018,

Rheinhausen, Weingut Rheingrafenhof

0,2l 3,90 € 0,75l 13,10 €

Rotwein offen

Spätburgunder Tiengener Rebtal, 2017, Baden,

Winzergenossenschaft Tiengen, feinherb

Ein harmonischer Rotwein mit wenig Tanin und einer angenehmen Frucht.

0,2l 4,10 € 1l 18,50 €

Les Richoises Merlot „Rouge trocken“

Languedoc-Roussillon, Südfrankreich Vin de pays d'oc

Dieser Wein besitzt eine intensive rote Farbe, kräftig, aber mit einem harmonischen, ausgeglichenen

Geschmack. Es spiegelt sich das Aroma von roten Früchten wieder. Mit seinem harmonischen

Geschmack passt er bestens zu Wildgerichten, Rindfleisch und milden Käsesorten.

0,2l 5,30 € 0,75l 17,40 €

Regent, Frei-Laubersheimer Rheingrafenberg, 2011, Rheinhausen,

Weingut Rheingrafenhof, lieblich

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

0,2l 3,90 € 0,75l 14,10 €

Spätburgunder, 2018, 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 pikantesten 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	4,90 €
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	4,90 €

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	3,20 €
Waldhimbeer Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	3,20 €
Sauerkirsch Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	3,20 €

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 €