



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

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

Rotbunte Husumer Schweine von Judith Waldmann, Lichtenhorst

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...

Jägerkrug 3 Gang Menü

SUPPE ODER VORSPEISE ZUR WAHL

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

ODER

Kürbiscremesuppe

mit Kokosmilch und Chili

ODER



Rote Beete Carpaccio

Mit Salat, Ziegenkäse,
Apfel-Himbeer Dressing

ODER

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller mit Karotte, Gurke und Blattsalaten
mit Balsamico oder Apfel-Himbeer Dressing



Wildgulasch

mit Steinpilzen und hausgemachten Spätzle

29,50 €

Rehrücken „Niedertemperaturgegart“

auf Rahmwirsing, dazu Jus und Semmelknödel

33 €

Schweinefilet im Schinkenmantel

gebratenes Schweinefilet mit luftgetrocknetem Serrano Schinken,

auf hausgemachten Tagliatelle und Tomaten-Gemüsesugo

29,50 €

Geflämmtes Filet vom Lachs,

auf hausgemachten Tagliatelle, zweierlei Möhren und Weißweinsoupe

29,50 €

Wirtshaus Schnitzel vom Kalb

mariniert mit Meerrettich und süßem Senf

dazu Beilagensalat und Schwenkkartoffeln

29,50 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan und Meersalz

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesan, dazu provenzalische Ratatouille mit Zucchini,

Paprika und Tomaten

29,50 €

HAUPTGANG ZUR WAHL- DER PREIS IST INKLUSIVE VORSPEISE UND DESSERT

Argentinisches Rumpsteak

200g 34€

250g 35€

300g 36€

dazu buntem Salat mit Apfel-Himbeer Dressing

und einer Beilage nach Wahl:

Pommes, Süßkartoffelpommes, Bratkartoffeln, hausgemachte Kroketteen oder Schwenkkartoffeln

Gefüllte Zucchini

auf hausgemachten Tagliatelle und
Tomaten-Gemüsesugo

26 €



Kürbis-Kichererbsen Pfanne

mit gebratenen Gemüse und
Cous Cous

26 €



Hausgemachte Kroketteen

Große Portion hausgemachte Kroketteen
mit gebratenen Pilzen in Rahmsauce und frischen Marktsalaten

26 €



INKLUSIVE DESSERTBUFFET ODER

heißen Früchten, Mousse & Brownie

von dunkler Kuvertüre und einem Schuss Bourbon Whiskey

Crème brûlée

mit Vanille und Tonkabohne, karamellisiertem braunen Zucker
und hausgemachtem Eis

Dessertvariation

eine leckere Zusammenstellung unserer
Köche

Einzelgerichte:

Vorspeisen

Niedersächsische Hochzeitssuppe
Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen
6€

Kürbiscremesuppe
mit Kokosmilch und Chili
6€



Rote Beete Carpaccio
mit Salat, Ziegenkäse
und Apfel-Himbeer Dressing
10€

Bunter Salatteller
Bunter Salatteller mit Tomaten , Gurke und Blattsalaten
mit Balsamico oder Apfel-Himbeer Dressing
6€



Hauptgänge

Rehrücken „Niedertemperaturgegart“

mit Rahmwirsing, Jus und Semmelknödel

22 €

Schweinefilet im Schinkenmantel

gebratenes Schweinefilet mit luftgetrocknetem Serrano Schinken,
auf hausgemachter Tagliatelle
und Tomaten-Gemüsesugo

18 €

Gebratene Hähnchenbrustfilet mit Parmesan und Meersalz

Hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesan

, dazu provenzalische Ratatouille mit Zucchini, Paprika und geschmolzenen Tomaten

17 €

Geflämmtes Filet vom Lachs,

auf hausgemachter Tagliatelle, zweierlei Möhren und Weißweinsauce

19 €

Wirtshaus Schnitzel vom Kalb

mariniert mit Meerrettich und süßem Senf
dazu Beilagensalat und Schwenkkartoffeln

19 €

Hausgemachte Krokette

Große Portion hausgemachte Krokette
mit gebratenen Pilzen in Rahmsauce und frischem Marktsalat

15 €



Gefüllte Zucchini

auf hausgemachter Tagliatelle
und Tomaten-Gemüsesugo

15 €



DESSERT :

heiße Früchte, Mousse & Brownie

von dunkler Kuvertüre und einem Schuss Bourbon Whiskey

6€

Crème brûlée

mit Vanille und Tonkabohne, karamellisiertem braunen Zucker
und hausgemachtem Eis

6€

Dessertvariation

eine leckere Zusammenstellung unserer

Köche

8€



Starter

Winzersekt 0,1l	4,20 €
Lillet der Saison	7,50 €
Aperol Sprizz	6,50 €
Pimm´s Cup No.1	6,50 €
Sandemann Sherry 5cl	
dry/medium/sweet 5cl	4,50 €
Martini bianco 5cl	4,50 €

Durstlöscher

Tafelwasser 0,3	3,30 €
Tafelwasser 0,7	6,00 €
Vilsa Gourmet medium/still 0,2l	2,80 €
Vilsa Gourmet medium/still 0,7l	7,50 €
Vilsa Orange/Zitrone 0,3l	3,50 €
Coca-Cola/Cola Light 0,3l	3,50 €
Ginger Ale 0,3l	4,00 €
Vilsa Orange/Zitrone 0,5l	4,50 €
Vita Malz 0,33l	3,50 €
Orangen-/Apfelsaft 0,2l	3,30 €
Bitter Lemon/Tonic Water 0,2l	3,30 €

Volle Pulle Heimat

Landlust Direktsaftschorlen 0,33l	3,90 €
In den Sorten: Apfel, Birne Helene, Rhabarber, Holunder und Johannisbeere	

Gerstensaft

König Pilsener vom Fass 0,3l	3,40 €
König Pilsener vom Fass 0,5l	5,50 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33l	3,40 €
Schneider Weiße Hefe /frei 0,5l	5,50 €
Köstritzer 0,3l	4,30 €

Heiß & Kalt

Tasse Azul Kaffee Creme	2,80 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €

Prinz Obstler

Hausschnaps	2cl	2,90 €
Alte Birne	2cl	3,90 €
Alte Marille	2cl	3,90 €

Kräuter

Averna	2cl	3,50 €
Bullenschluck	2cl	2,80 €
Fernet branca	2cl	3,50 €
Heidegeist	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Schinkenhäger	2cl	2,30 €
Jägermeister	2cl	3,00 €

Klare

Bommerlunder	2cl	2,50 €
Fürst Bismarck	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00 €

Liköre

Baileys auf Eis	2cl	3,90 €
Mackenstedter	2cl	2,50 €

Kurz und knapp

Campari	2cl	2,50 €
Havanna	2cl	3,50 €
Captain Morgan	2cl	3,00 €
Gorbatschow	2cl	2,90 €
Gordens Gin	2cl	2,50 €
Jack Daniels	2cl	4,50 €
Jim Beam	2cl	3,50 €
Ouzo	2cl	2,50 €
Pernod	2cl	2,50 €
Veterano Osb.	2cl	3,00 €

Alle Spirituosen auch als Mixi mit 2 € Aufschlag.

KEO Tee Selection

14 saisonale Sorten
suchen Sie sich Ihren Lieblingstee am Tresen aus
Maxi Tasse 3,50 €

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 6,20 € 0,75l 18,50 €

Grauer Burgunder, Tugana, trocken, 2020

Er steht in vollkommener Reinheit den wahren Charakter der Rebsorte dar. Konsequente Traubenselektion und eine hochwertige Vinifizierung ergeben diesen Wein mit hoher Typizität und einer ausgeprägten Aromatik.

0,2l 7€ 0,75l 21,10€

Riesling, 2017, Mosel, Weingut Kallfelz, trocken

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

0,2l 8,30 € 0,75l 24,80 €

Gewürztraminer Spätlese Mandeler Dellchen, 2016, Nahe,

Weingut Rheingrafenhof, lieblich

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

0,2l 5,90 € 0,75l 17,80€

Rosé offen

Portugieser Weißherbst Volxheimer Alte Römerstraße, 2018,

Rheinhessen, Weingut Rheingrafenhof

0,2l 5,50 € 0,75l 16,50 €

Rotwein offen

Spätburgunder Tiengener Rebtal, 2017, Baden,

Winzergenossenschaft Tiengen, feinherb

Ein harmonischer Rotwein mit wenig Tanin und einer angenehmen Frucht.

0,2l 6,30 € 0,75l 19 €

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 6,50 € 0,75l 19,50 €

Spätburgunder, 2018, Pfalz, Weingut Kallfelz, trocken

Ein fülliger, samtiger Rotwein mit fruchtiger Note

0,2l 7,70 € 1l 23,20 €

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

Birgitta Rust

Überseebrand, Birgitta Rust, 40 %Vol. Brand aus Williamsbirnen und Äpfeln norddeutscher Streuobstwiesen	2 cl	5,50 €
Waldhimbeergeist, Birgitta Rust, 40 %Vol. Geist aus kleinen herb-süßen Waldhimbeeren aus den Wäldern Rumäniens	2 cl	8,50 €
Haselnussgeist, Birgitta Rust, 40 %Vol. Geist aus geschält und gerösteten Haselnüssen	2 cl	6,50 €
Birnenlikör, Birgitta Rust, 20 %Vol. <i>Frisch-fruchtiger Likör aus dem pikfeinen Williamsbirnenbrand und dem Fruchtsaft von sonnengereiften, vollaromatischen Williamsbirnen.</i>	2 cl	5,50 €

Faude

Gurkengeist, Faude feine Brände, 40 %Vol. <i>Die absolute Konzentration der beliebten „krummen Gurke“ von der Insel Reichenau / Bodensee.</i>	2 cl	5 €
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	5 €

Lantenhammer

Williamsbirnenbrand, Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4 €
Sauerkirschbrand, Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4 €
Waldhimbeer Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4 €
Obstbrand aus dem Holzfass, Lantenhammer, 40 %Vol.	2 cl	3,50 €
Williamsbirnen Frucht cuvée, Lantenhammer, 25 %Vol.	2 cl	3 €
Waldhimbeer Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	3€
Sauerkirsch Frucht cuvée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	3€

Marzadro

La trentina Grappa Giovane	2cl	4 €
Giare Amarone	2cl	5,50 €

Prinz

Prinz Hausschnaps Obstler Marille	2 cl	2,50 €
Prinz fassgereift Williams	2 cl	3€
Prinz fassgereift Marille	2 cl	3 €