

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 Frische Hof Krumwiede, Erichsagen

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Rindfleisch vom Hof Lücking, Sonnenborstel

Wölper Kartoffeln von Daniela und Karsten Krumwiede, Erichsagen

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

und viele mehr...

Saisonkarte

Suppe

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden
7€

Hauptgang

Kürbistagliatelle
Tagliatelle mit gebratenem Hokkaidokürbis,
Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano
16 €



Hausgemachte Lachsravioli
glasiert mit Sauerrahmbutter und Salbei
auf Rahmspinat mit Muskat und Meersalz,
Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano
19 €

Kürbisfrikadelle mit Steirischem Kürbiskernöl
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten
16 €



Argentinisches Rumpsteak

mit Fleur de Sel

200g+ 24 €

250g+ 27 €

300g+ 30 €

dazu Tagliatelle mit gebratenem Hokkaidokürbis,
Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

Alle Gerichte mit Suppe oder Vorspeise und Dessert nach Wahl +10€

Suppe und Vorspeise

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

7€

Frühlingsrolle vom Reh

mit gebratenem Hokkaidokürbis
Blattsalate mit Birnen-Walnussdressing

10€

Vegi Frühlingsrolle

mit gebratenem Hokkaidokürbis, Paprika und Zucchini
Blattsalate mit Birnen-Walnussdressing

10€

Bunter Salatteller

Bunter Salatteller mit Karotte, Gurke und Blattsalaten
mit Balsamico- oder Birnen-Walnussdressing

6€



Hauptgang

Wildbraten mit Meersalz und weißem Pfeffer

dazu Apfelrotkohl und hausgemachte
Kroketten mit Muskat
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 30€
nur Hauptgang 20€

heimischer Wildrücken unter der Kräuterkruste

auf grünen Bohnen, dazu Jus und hausgemachte Kroketten
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 35€
nur Hauptgang 25€

Geflämmter Lachs

Auf hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Parmesan,
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 31€
nur Hauptgang 21€

Schweinefilet im Speckmantel

gebratenes Schweinefilet mit
hausgemachte Kroketten und Bohnengemüse
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 30€
nur Hauptgang 18€

Wiener Schnitzel

mit Zitronengarnitur und Petersilie,
Pommes Frites
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 30€
nur Hauptgang 20€

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan und Meersalz

Auf hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesan,
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 27€
nur Hauptgang 17€

Hauptgang

Argentinisches Rumpsteak

200g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 34€

nur Hauptgang 24€

250g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 38€

nur Hauptgang 27€

300g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 41€

nur Hauptgang 30€

dazu Speckbohnen mit Bohnenkraut und Kirschtomaten

und eine Beilage nach Wahl:

Pommes, hausgemachte Kroketten oder Bratkartoffeln

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Parmesan,

dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 31€

nur Hauptgang 21€



Hausgemachte Kroketten

Große Portion hausgemachte Kroketten

mit gebratenen Pilzen in Rahmsauce und frischen Marktsalaten

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 26€

nur Hauptgang 16€



Desert

Zwetschgentiramisu

Mit Zwetschgen im Zimtsud, Mascarpone und Brownie
dazu eine Kugel hausgemachtes Eis

7€

Crème Brûlée

mit Orangenesten
karamellisiertem braunen Zucker
dazu eine Kugel hausgemachtes Eis

7€

Dessertvariation

eine leckere Zusammenstellung unserer

Köche

8€

ODER

Dessertbuffet

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 €

Durstlöcher

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

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

Blauer Spätburgunder, 2021, Nahe, feinherb

Weingut Rheingrafenhof

Ein harmonischer Rotwein mit wenig Tanin und einer angenehmen Frucht.

0,2l 6,30 € 0,75l 19 €

Spätburgunder, 2019, Pfalz, trocken

Weingut Kallfelz

Ein fülliger, samtiger Rotwein mit fruchtiger Note

0,2l 7,70 € 1l 23,20 €

Les Richoises Merlot „Rouge trocken“, 2018

Languedoc-Roussillon, Südfrankreich Vin de pays d'oc

Dieser Wein besitzt eine intensive rote Farbe, kräftig, mit einem harmonischen, ausgeglichenen Geschmack. Es spiegelt sich das Aroma von roten Früchten wieder.

0,2 l Glas 6,50€ 0,75l 19,50€

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 €