

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
8 €

Hauptgang

Kürbistagliatelle
Tagliatelle mit gebratenem Hokkaidokürbis,
Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano
18 €



Kürbisfrikadelle mit Steirischem Kürbiskernöl
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten
18 €



Argentinisches Rumpsteak

mit Fleur de Sel

200g+	27 €
250g+	30 €
300g+	33 €

dazu Tagliatelle mit gebratenem Hokkaidokürbis,
Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

Alle Gerichte mit Suppe oder Vorspeise und Dessert nach Wahl +11€

Suppe und Vorspeise

Niedersächsische Hochzeitssuppe

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen

8 €

Frühlingsrolle vom Reh

mit gebratenem Hokkaidokürbis
Blattsalate mit Birnen-Walnussdressing

11 €

Vegi Frühlingsrolle

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

11 €

Bunter Salatteller

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

7 €



Hauptgang

Wildbraten mit Meersalz und weißem Pfeffer

dazu Apfelrotkohl und hausgemachte
Kroketten mit Muskat
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 33 €
nur Hauptgang 22 €

heimischer Wildrücken unter der Kräuterkruste

auf grünen Bohnen, dazu Jus und hausgemachte Kroketten
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 39 €
nur Hauptgang 28 €

Geflämmter Lachs

Auf hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Parmesan,
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 34 €
nur Hauptgang 23 €

Schweinefilet im Speckmantel

gebratenes Schweinefilet mit
hausgemachte Kroketten und Bohnengemüse
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 33 €
nur Hauptgang 20 €

Wiener Schnitzel

mit Zitronengarnitur und Petersilie,
Pommes Frites
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 33 €
nur Hauptgang 22 €

Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan und Meersalz

Auf hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesan,
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 30 €
nur Hauptgang 19 €

Hauptgang

Argentinisches Rumpsteak

200g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 38 €

nur Hauptgang 27 €

250g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 42 €

nur Hauptgang 30 €

300g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 45 €

nur Hauptgang 33 €

dazu Speckbohnen mit Bohnenkraut und Kirschtomaten

und eine Beilage nach Wahl:

Pommes, hausgemachte Krokette oder Bratkartoffeln

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

mit Parmesan,

dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 34 €

nur Hauptgang 23 €



Hausgemachte Krokette

Große Portion hausgemachte Krokette

mit gebratenen Pilzen in Rahmsauce und frischen Marktsalaten

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 29 €

nur Hauptgang 18 €



Desert

Zwetschgentiramisu

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

8 €

Crème Brûlée

mit Orangenesten
karamellisiertem braunen Zucker
dazu eine Kugel hausgemachtes Eis

8 €

Dessertvariation

eine leckere Zusammenstellung unserer

Köche

9 €

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 €

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 €

Digestif Taxi

Dies ist nur eine kleine Auswahl, wir kommen gerne zu Ihnen an den Tisch!

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	8,50 €
Birnenlikör, Birgitta Rust, 20 %Vol. <i>Frisch-fruchtiger Likör aus dem pikanten 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 Fruchtcevée, Lantenhammer, 25 %Vol.	2 cl	3 €
Waldhimbeer Fruchtcevée, 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 €