Aperitifs

Leicht, spritzig, anregend – mehr als ein Getränk.
Ein Aperitif ist das Willkommen zu Ihrem Menü.

Prosecco L'Estro extra dry	0,1 L	5,90
Hugo "klassisch" Sekt, Soda, Holunder, Minze und Limettensaft	0,2 L	7,90
Lillet Wildberry Lillet Blanc, Wildberry und Obst	0,2 L	7,90
Aperol Spritz Aperol, Sekt, Soda und Orange	0,2 L	7,90
Limoncello Spritz Limoncello, Prosecco, Soda und Zitrone	0,2 L	7,90
Campari mit Orangensaft oder Soda	0,2 L	7,90

Sie möchten gerne etwas Alkoholfreies?

Jäger Spritz Aperitivo, Apfelsaft, Soda und Orangenscheibe	0,2 L	7,90
Floreale Spritz Martini Floreale, Apfelsaft, Soda und Zitrone	0,2 L	7,90
Virgin Hugo Ginger Ale, Holunderblütensirup und Limettensaft	0,2 L	7,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Pfifferlingkarte

Feine Pfifferlingrahmsuppe mit Gartenkräutern und knusperigen Croutons	9,90
Bruschetta mit Pfifferlingen mit geröstetem Brot, Olivenöl, Zwiebeln, frischen Pfifferlingen und Kräutern	11,90
Omelett mit gebratenen Pfifferlingen und kleinem Salatbouquet	14,90
Gebratene Serviettenknödel mit cremigen Pfifferling-Rahm und Blattsalat mit Hausdressing	17,90
Bunter Sommersalat mit Schweinefiletspitzen, gebratenen Pfifferlingen und hausgemachtem Joghurt-Dressing	22,90
Rumpsteak vom Weiderind mit Sauce béarnaise, gerösteten Pfifferlingen und Röstitaler	32,90
Gegrilltes Filetsteak vom Rind (200 g) mit gebratenen Pfifferlingen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	38,90
Hähnchenbrustfilet vom Grill mit Pfifferling-Rahmsauce und gebratenen Serviettenknödeln	25,90
Krosses Zanderfilet mit Rotweinbutter, gebratenen Pfifferlingen und Petersilienkartoffeln	32,90
Fettuccine mit zarten Rinderstreifen in Pfifferling-Rahm und gehobeltem Parmesankäse	26,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Vorspeisen

Rustikale Bruschetta geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Rucola und gehobeltem Parmesankäse	7,90
Tomate-Feta-Variation mit Strauchtomaten, Fetakäse, knusperigen Croutons, Pinienkernen, Olivenöl und aromatischem Pesto	10,90
Geräucherte Forelle auf Lauchgemüse warm serviert mit Sahne-Meerrettich und Fleurons vom Blätterteig	16,90
Garnelenpfanne mit Gambas, Knoblauch, Peperoncini und Kräuter	16,90
Rote Beete Carpaccio mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen	15,90

Suppen

Cremige Kokos-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Brot	8,90
Französische Zwiebelsuppe mit Brot und gratiniertem Käse	8,90

Hauptgerichte

Jägerteller mit Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen, Champignons, Kroketten und Kräuterbutter	29,90
Jägerpfanne mit Hirschrücken, Schweinefilet, Wildschwein, Pilzen, Speckbohnen und Bratkartoffeln	31,90
Rinderroulade mit Rotkohl und Klößen	27,90
Schweinefilet mit Pfeffersauce, Kroketten und kleinem Salat der Saison	27,90
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und kleinem Salat der Saison	32,90
Argentinisches Black Angus Rinderfilet (300 g) vom Grill mit Kräuterbutter, Speckbohnen und Bratkartoffeln	45,90
Zarter Lammrücken mit marktfrischem Gemüse, Bratkartoffeln und Rosmarinjus	32,90
Gegrillte Hähnchenbrust mit Morchel-Rahmsauce, einer mit Spinat gefüllten Tomate und Macaire-Kartoffeln mit Speck und Zwiebeln	30,90

*wechselnde Wochengerichte
auf unserer Tafel*

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und kleinem Salat der Saison	19,90
Jägerschnitzel mit Pilzrahmsauce und Pommes frites	21,90
Pfefferschnitzel mit Pfefferrahmsauce und Pommes frites	21,90
Schnitzel Hawaii mit Ananas und Käse überbacken, Preiselbeeren, und Pommes frites	22,90
Schlemmerschnitzel mit Schmorzwiebeln, Käse, Bacon und Sauce Hollandaise überbacken, Bratkartoffeln	25,90

Fisch

Gebratenes Filet vom Lachs auf jungem Blattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken und feinen Dillkartoffeln	32,90
Gebratenes Heilbutt-Filet auf Gemüsebeet mit Petersilienkartoffeln und Dijon-Senf-Sauce	34,90

weitere Gaumenfreuden

Frischer Feldsalat mit zart gebratener Hähnchenleber und hausgemachtem Kartoffel-Dressing	19,90
Caesar Salad mit Römersalat, panierten Hähnchenstreifen, gehobeltem Parmesan, knusperigen Croutons und Caesar-Dressing	19,90
Bunter Herbstsalat mit 3 gebratenen Riesengarnelen und fein abgeschmecktem Honig-Senf-Dressing	24,90
Herzhaftes Bauernomelett mit Kartoffeln, magerem Speck, Zwiebeln, würzigen Gurkenstückchen und frischen Kräutern	16,90
Knusperige Reibekuchen mit Räucherlachs und Honig-Senfsauce	18,90
Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert mit knusperigen Bratkartoffeln und Remoulade	19,90
Endivienuntereinander nach niederrheinischer Art mit gebratenen Blutwurstscheiben	23,90
Schweinegeschnetztes „Züricher Art“ mit Schweinefiletspitzen, Spätzle und kleinem Salat der Saison	24,90
Fettuccine mit zart gebratenen Rinderfiletstreifen aromatischen Edelpilzen, Gartenkräutern und gehobeltem Parmesan	25,90
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch und gebratenen Gambas	25,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Vegetarisches

Hausgemachte Gemüse-Lasagne mit Gemüse, fruchtiger Tomatensauce und gehobeltem Parmesankäse	19,90
Veganes Gemüse-Kokos-Curry mit Basmati Reis	19,90
Gebackenes Gemüse mit Sauce Hollandaise und kleinem Salatbouquet	19,90
Linguine auf Spinat mit Kürbis, Tomaten und frisch gehobeltem Parmesankäse	19,90

Mayonnaise | Ketchup | 1,00

Gerne verpacken wir Ihre nicht verzehrten Speisen zur Mitnahme.
Hierfür berechnen wir 1,00 Euro pro Mitnahmebehältnis.

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Desserts

Niederrheinische Herrencreme mit Rum und Schokolade	7,90
Jägergedeck mit Cappuccino und drei Pralinés	7,90
Pflaumen-Crumble mit Vanilleeis und Sahne	8,90
Am Jäger-Becher mit Vanilleeis, Schokoraspeln, Eierlikör, Rum und Sahne	8,90
Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	9,90
Dessert-Variation Lassen Sie sich überraschen	13,90