



Hausgebackenes Jägerbrot mit feinem Gänseschmalz und knusprigen Grieben

Cremige Maronensuppe mit Wurzelgemüse und Croutons

Gänsebrust und Keule serviert mit Bratapfel, glasierten Maronen, Rotkohl oder Rosenkohl, Kartoffelklößen oder Salzkartoffeln

> Rote Grütze mit Vanille-Eis



4 Gang 54,90 €

2 Gang 44,90 € (ohne Maronensuppe & Rote Grütze)

... hervorragend mit einem Glas Primitivo Passo Del Sud 8,90 €



Würzige Wildgulaschsuppe mit zweierlei Wild und aromatischen Kräuter-Croûtons	9,90
Deftige Wildschweinbratwurst mit klassischem Sauerkraut und Kartoffelstampf	12,90
Zart geschmortes Wildragout vom Hirsch und Wildschwein, Kartoffelklößen und kleinem Salat der Saison	25,90
Saftiger Wildbraten vom Hirsch mit Rosenkohl, Kartoffelklößen und herzhafter Rotweinsauce	27,90
Edler Wildteller mit Spezialitäten von Hirsch und Wildschwein, Rotkohl, krossen Bratkartoffeln und Rosmarinjus	33,90
Gegrilltes Steak vom Hirschrücken mit Rosenkohl, krossen Bratkartoffeln und würziger Barbecue-Sauce	36,90
Leichte Mousse von Wildbeeren mit feinem Portweinspiegel und Sahnehaube	8,90

Unser Wild kommt frisch aus der heimischen Region



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
Garnelenpfanne mit Gambas, Knoblauch, Peperoncini und Kräuter	16,90
Rindercarpaccio mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse	19,90
Suppen	
Cremige Kokos-Kürbissuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Brot	8,90

8,90

Französische Zwiebelsuppe

mit Brot und gratiniertem Käse



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

wechselnde Worhengerichte auf unserer Tafel



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

Gebratenes Filet vom Lachs
auf jungem Blattspinat mit Sauce Hollandaise überbacken
und feinen Dillkartoffeln
32,90
Gebratenes Heilbutt-Filet

34,90

auf Gemüsebeet mit Petersilienkartoffeln und Dijon-Senf-Sauce

Fisch

weitere Gaumenfreuden

Caesar Salad	
mit Römersalat, panierten Hähnchenstreifen, gehobeltem Parmesan, knusperigen Croutons und Caesar-Dressing	19,90
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
Schweinegeschnetzeltes "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



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.



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