

Wildkarte

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*

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Vorspeisen

Rustikale Bruschetta

geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Rucola
und gehobelem 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 gehobelem Parmesankäse

19,90

Suppen

Cremige Kokos-Kürbissuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Brot

8,90

Französische Zwiebelsuppe

mit Brot und gratiniertem Käse

8,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Hauptgerichte

Jägerteller

mit Medaillons vom Rind, Schwein und Hähnchen, Champignons, Krokette 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, Krokette 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 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

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

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Vegetarisches

Hausgemachte Gemüse-Lasagne
mit Gemüse, fruchtiger Tomatensauce und gehobelem 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 19,90
mit Kürbis, Tomaten und frisch gehobelem Parmesankäse

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 Pralines	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