

Wildkarte

Würzige Wildgulaschsuppe mit zweierlei Wild und aromatischen Kräuter-Croûtons	9,90
Deftige Wildschweinbratwurst mit klassischem Sauerkraut und Kartoffelstampf	13,90
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

*Unser Wild kommt frisch
aus der heimischen Region*

Vorspeisen

Rustikale Bruschetta

geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Rucola
und gehobeltem Parmesankäse

8,90

Tomate-Feta-Variation

mit Strauchtomaten, Fetakäse, knusperigen Croutons, Pinienkernen,
Olivenöl und aromatischem Pesto

10,90

Garnelenpfanne

mit Gambas, Knoblauch, Peperoncini und Kräuter

16,90

Rote-Beete-Carpaccio

mit gratiniertem Ziegenkäse und gerösteten Walnüssen

16,90

Rindercarpaccio

mit Rucola und gehobeltem Parmesankäse

19,90

Suppen

Kräftige Hochzeitssuppe

mit feiner Einlage und Wurzelgemüse

8,90

Hausgemachte Tomatensuppe

mit knusprig gerösteten Croûtons vom Landbrot

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, 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 Wochengerichte
auf unserer Tafel*

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
Filet vom Zander, gold-braun gebraten mit Rote-Beete-Sauce, Petersilienkartoffeln und knackigem Blattsalat	34,90

weitere Gaumenfreuden

Knusperige Reibekuchen mit Räucherlachs, Honig-Senfsauce und kleinem Salat der Saison	18,90
Rosa gebratenes Roastbeef kalt serviert mit knusperigen Bratkartoffeln, Remoulade und kleinem Salat der Saison	19,90
Schweinegeschnetzeltes „Züricher Art“ mit Schweinefiletspitzen, Spätzle und kleinem Salat der Saison	24,90
Hausgemachte Käsespätzle mit Schweinefilet, Röstzwiebeln und brauner Butter	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
Caesar Salad VIP mit Römersalat, gegrillten Gambas, gegrillter Hähnchenbrust, gehobeltem Parmesan, knusperigen Croutons und Caesar-Dressing	27,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Vegetarisches

Kartoffelgnocchi mit aromatischer Tomatensauce, Mozzarella und frischem Rucola	19,90
Käsespätzle nach traditioneller Art mit goldbraunen Zwiebeln	19,90
Veganes Gemüse-Kokos-Curry mit Basmati Reis	19,90
Linguine auf Spinat mit 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.

Desserts

Niederrheinische Herrencreme mit Rum und Schokolade	7,90
Apfel-Crumble mit Vanilleeis und Sahne	8,90
Heiße Kirschen vom Niederrhein mit Vanilleeis	8,90
Am Jäger-Becher mit Vanilleeis, Schokoraspeln, Eierlikör, Rum und Sahne	8,90
Warmer Blaubeerpfannkuchen mit Schokoladeneis	9,90

