




Spargelkarte


Spargelcremesuppe mit feiner Spargeleinlage		8,90
Bunter Spargelsalat mit Erdbeeren, Mozzarella und Balsamico-Dressing		11,90
Gebratener grüner und weißer Spargel mit Kirschtomaten, gerösteten Pinienkernen und Salatbouquet		15,90
Zart gebackenes Omelett mit Spargel und Salatbouquet		17,90
Cremiges Spargelrisotto verfeinert mit Zitronenzeste und Olivenöl		22,90
Zarte Schweinemedallions mit frischem Spargel belegt und mit Sauce Hollandaise gratiniert, dazu knusperige Kroketten		30,90
1 Pfund Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter		22,90
Portion Spargel mit Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter und wahlweise		
zart gegarter Kochschinken		26,90
Schnitzel Wiener Art		28,90
Schnitzel, überbacken mit Bacon und Käse		30,90
Argentinisches Rumpsteak vom Grill		35,90
Zartes Lachsfilet vom Torpedolachs, gebraten		36,90

Am Jäger


1796

RESTAURANT · HOTEL

Vorspeisen

Rustikale Bruschetta geröstetes Brot mit frischen Tomaten, Rucola		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
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

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
Edler Wildteller mit Spezialitäten von Hirsch und Wildschwein, krossen Bratkartoffeln, Rosmarinjus und kleinem Salat der Saison	33,90
Rinderroulade mit feinem Spitzkohlgemüse und Petersilienkartoffeln	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

*Entdecken Sie unsere wechselnden Speisen
auf der 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
Filet vom Zander, gold-braun gebraten mit Weißwein-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
Fettuccine mit zart gebratenen Rinderfiletstreifen aromatischen Edelpilzen, Gartenkräutern und gehobeltem Parmesan	25,90
Spaghetti aglio e olio mit Knoblauch und gebratenen Gambas	25,90

Salatkreationen

Frischer gemischter Salat mit zart gebratenen Rinderstreifen und feinem Hausdressing	21,90
Bunter Salat der Saison mit gebratenen Knoblauch-Garnelen garniert, dazu Senf-Honig-Dressing	24,90
Caesar Salad VIP mit Römersalat, gegrillten Gambas, gegrillter Hähnchenbrust, gehobeltem Parmesan, knusperigen Croutons und Caesar-Dressing	27,90

Am Jäger





1796

RESTAURANT · HOTEL

Vegetarische Genussmomente

Linguine mit jungem Spinat und aromatischen Tomaten, dazu frisch gehobelter Parmesankäse	20,90
Zarte Kartoffelgnocchi in samtiger Tomatensauce, mit frischem Rucola verfeinert und frisch gehobeltem Parmesankäse	22,90
Ravioli mit Spinat & Ricotta in Salbeibutter geschwenkt, mit gerösteten Pinienkernen und frisch gehobeltem Parmesankäse	23,90
Knackiger Frühlingssalat mit Feta in knusperiger Panade und feinem Haus-Dressing	22,90

Vegane Leckerbissen


Knackiges Kokos-Gemüse-Curry mit aromatischem Basmati Reis		19,90
Linguine in cremiger Mandelsauce mit frischer Kresse verfeinert		21,90
Zart gebratenes Blumenkohlsteak mit Pfannengemüse der Saison, locker gegartem Reis und cremiger Kokos-Kräutersauce		23,90
Marktfrischer Salat der Saison mit zart gebratenem mediterranem Gemüse und würzigem Zitronen-Olivenöl-Dressing		19,90

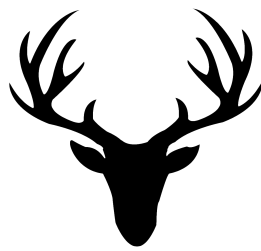
Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Desserts

Niederrheinische Herrencreme mit Rum und Schokolade	7,90
Apfel-Crumble mit cremigem Vanilleeis und feiner Sahne	8,90
Am Jäger-Becher mit cremigem Vanilleeis, Schokoraspeln, Eierlikör, Rum und feiner Sahne	8,90
Vegane Himbeer-Mousse garniert mit feinen Kokosraspeln	 8,90
Warmer Blaubeerpfannkuchen mit cremigem Vanilleeis	9,90
Frische Erdbeeren der Saison mit cremigem Vanilleeis und feiner Sahne	9,90



Mayonnaise | Ketchup | 1,00

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