

Osterspeisekarte Am Jäger

Vorspeisen

Klare Hochzeitssuppe vom Rind feine Einlage und Wurzelgemüse	8,90
Bruschetta – Frühlingsvariation Tomate & Basilikum, gegrillte Paprika & Feta und Rote Bete & Ziegenkäse	9,90
Pochierte Eier Florentiner Art Blattspinat, Sauce Hollandaise, sanft gratiniert	9,90
Pulpo aus der Pfanne Knoblauch, Chili, frische Kräuter und Cherrytomaten	18,90



Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Hauptgerichte

Aus Wald & Flur

1 Pfund Spargel	
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter und Salzkartoffeln	25,90
Zart geschmorte Lammkeule	
Zucchini Gemüse und Kartoffelgratin	29,90
Jägerpfanne	
Hirschrücken, Schweinefilet, Wildschwein, Pilzen, Speckbohnen und Bratkartoffeln	31,90
Lammrückenfilet in Rosmarin-Jus	
junges Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln	32,90

Vom Land

Schweinemedallions	
Madagaskar-Pfeffersauce, Kroketten und Salat der Saison	27,90
Wiener Schnitzel vom Kalb	
Bratkartoffeln und Gurkensalat	28,90
Argentinisches Rumpsteak vom Grill	
gratinierter Spargel, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	35,90
Argentinisches Rinderfilet (300 g)	
Speckbohnen, Kräuterbutter und Bratkartoffeln	47,90

Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL

Hauptgerichte

Aus Fluss & Meer

Gebratenes Saiblings-Filet Spargelragout, Petersilienkartoffeln und Zitronenbutter	29,90
Wolfsbarschfilet aus Wildfang in Butter gebraten mediterranes Gemüse, Butterreis und Dill-Weißweinsauce	29,90
Duett von Zander & Lachs Hummersauce, Kartoffelstampf und Frühlingsalat	31,90

Für unsere jungen Gäste

Pastalinen Nudeln mit Tomatensauce	6,90
Goldperlen Chicken Nuggets mit Pommes frites	7,90
Knuspergold Kinderschnitzel mit Pommes frites	8,90

Desserts

Niederrheinische Herrencreme

Rum und Schokolade

7,90

Crème Brûlée

Bourbon Vanille, mit braunem Zucker, flambiert

7,90

Mousse au Chocolat

luftig-cremig, mit frischen Beeren

7,90

Tiramisu Am Jäger

„klassische Art“

8,90



Am Jäger

1796

RESTAURANT · HOTEL