

FAM. JAEGER

Schwarzenberger Hof

• DÜMMLINGHAUSEN •

€

APERITIF-EMPFEHLUNGEN

€

Sangria – hausgemacht mit Eis und Früchten
5,00

Roter Martini Vibrante alkoholfrei
mit Tonic water oder Wild berry
je 6,00

WEIN DES MONATS

€



Unsere Weinempfehlung:

Silvaner „Anna-Lena“

Weingut Brennfleck, Sulzfeld, Franken

Die älteste Tochter Anna-Lena der Familie Brennfleck war Inspiration für diesen Silvaner.

Voller Lebendigkeit und Frische. klare Frucht nach Apfel, Zitrus und Holunderblüte

Der Silvaner, wächst auf einem Muschel-Kalkboden in Sulzfeld am Main.

Er lebt von feiner Säure und Bukett. Ein guter Begleiter zu Fisch, hellem Fleisch, Pilzen und Gemüse.

0,1L 4,90 0,2L 9,40 0,5L 22,30 Fl. 0,75l 27,80

COCKTAIL-EMPFEHLUNG

€



Caipi Sprizz

Ein **gezapfter** erfrischender Bier-Mix-Cocktail.

Typischer, frisch-spritziger Limettengeschmack mit einer leichten Süße

Eine neue Kreation der Zunft Kölsch Brauerei

Sommerlicher Genuss mit nur 4,2 % Vol.

0,2L 5,50

VORSPEISEN

€

Garnelen mit Knoblauch-Chili-Olivenöl im Töpfchen, Baguette 13,80

Tataki vom Gelbflossen-Thunfisch mit Koriandermayonnaise 14,80

↳ scharf angebraten, innen noch roh

Karamellisierter Ziegenfrischkäse auf Rucola und Wassermelone mit 13 Jahre altem Balsamico 13,80

SUPPEN

€

Kaltes Söppchen von der Gurke mit Lachstartar auf Vollkornbrot 7,80

-vegetarisch möglich-

Consommé vom Rind mit Markbällchen und Gemüse 7,80

FISCH

€

Matjes klassisch - drei Filets mit Zwiebelschmand und Röstkartoffeln 18,90

Matjes bergisch - drei Filets auf Pillekuchen mit Apfel-Currycreme 18,90

Oberbergische Forellenfilets in Butter gebraten dazu Drillinge und Salat 26,80

Wolfsbarsch „kroatisch“ auf Spinat-Kartoffelstampf, Petersilien-Knoblauchöl und Kirschtomaten 28,00

Zander und Lachs mit Limette und Kräutern,
Kartoffelschnee, Trüffelspitzkohl und Zitronen-Buttersauce 29,90

Spaghetti Carbonara mit Guanciale-Speck und Garnelen 25,00

HAUPTGERICHTE

€

Rumpsteak vom Argentinischen Angus-Rind mit dunkler Pfeffersauce dazu Pommes frites und Salat 38,00

Wiener Kalbsschnitzel mit Pommes frites und Salat 28,80 (vom Schwein 15,00)

Gebratene Kalbsleber „Berliner Art“ – mit Schmorzwiebeln, Apfelscheibe, Kartoffelpüree und Salat 27,00

Pfeffer-Schnitzel mit hauseigener dunkler Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 19,80

Kotelette vom Duroc-Schwein mit Zitrusfrüchten, Oliven, Spaghetti und Salat 27,50

↳ Besondere Rasse vor allem beliebt wegen seiner feinen Marmorierung, der tollen Zartheit und dem nussigen Aroma

„Ratsherrenteller“ - Schweinefilets mit Sauce Choron, Spiegelei, gerösteten Zwiebeln
und gebackenem Champignon auf Pillekuchen 26,80

Wildragout von Reh und Hirsch mit Preiselbeeren, Rotkohl und Serviettklößen 28,50

Hirschkalb-Steak, Wacholder-Rahmsauce, Brokkoli & Rotweinbandnudeln 33,00

VEGETARISCH

€

Würziges Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Reis 22,00 -vegan-
wahlweise mit gebratenen Garnelen 28,50

Blattsalat in Balsamico-Vinaigrette mit Melone und Baguette
dazu wahlweise: Putenbrust in milder Chilibeize, Falafel-Bällchen oder Fetawürfel je 17,50
↳ vegan ↳ vegetarisch

Allergiker wenden sich unbedingt an unsere Mitarbeiter. Wir beraten Sie dann und empfehlen Ihnen gerne ein Gericht, zugeschnitten auf Ihre Bedürfnisse.
Vorsichtshalber weisen wir ergänzend darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke Spuren von einem oder mehreren Allergenen enthalten können.