

Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit französischem Dressing, gehobelter Parmesan und Gartenkräutern	7,40€
Hausgebeizter Lachs im Kräuter Crêpes mit Sahnemeerrettich und Wildkräutersalat	13,20€
Melone mit Schwarzwälder Schinken	12,90€
Mariniertes Frühlingsgemüse mit Bärlauch Pesto und gebratenen Riesengarnelen	15,90€
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapernfrüchten, Sardellen und Olivenbrot	13,90€
Geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichcreme, kleinem Salatbouquet und Schwarzbrot	13,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,40€
Strauchtomatencremesuppe mit Basilikumcroutons	6,90€
Linsencremesuppe mit Balsamico	6,90€
Badische Kartoffelsuppe mit Speckstreifen	7,20€
Curry-Kokossuppe mit gebratener Garnele	9,20€
Badische Festtagssuppe Rinderkraftbrühe mit Grieß, Markklöschen, Maultäschle und Flädle	9,90€
Jägerhoffischsuppe mit Curry und Chilli Sauce Rouille und Röstbrot	12,50€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Kalte Suppen

Gazpacho Kalte andalusische Gemüsesuppe	7,90€
Geeiste Kartoffelsuppe mit Landschinken	7,90€

Erfrischendes für Zwischendurch

Limonensorbet mit Wodka	8,90€
Himbeersorbet mit Sekt	8,90€

Zwischengerichte

Zanderfilet in Safransoße mit Graupen Risotto	18,90€
Lachsfilet in Oilvenbutter mit Blattspinat	18,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Fischgerichte

Saiblingsfilet in Rieslingsoße mit Gemüse und feinen Nudeln	24,40€
Zanderfilet in Hummersoße mit Zucchini Gemüse und Gnocchi	25,40€
Lachsforellenfilet in Safranschaum mit Kaiserschoten und Nudeln	24,90€
Seehechtfilet in Kokos-Currysoße mit Mangokompott und Basmatireis	25,40€
Gebrautes Saiblingsfilet in Mandelbutter mit Salzkartoffeln	22,90€
Basilikum Risotto mit gebratenen Riesengarnelen	23,40€





Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Fleischgerichte

Gebhardsweiler Filetteller mit Rahmchampignons, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	21,50€
Tranchen vom Rinderfilet auf grüner Pfeffersoße mit Speckbohnen und Kartoffel-Selleriepüree	33,90€
Schweinefilet im Speckmantel mit Glacierten Baby-Karotten und Gnocchi	22,90€
Lammrücken in Orangen-Rosmarinsoße mit Speckbohnen und Kartoffelgratin	30,40€
Rosa gebratener Kalbsrücken in Schalottensoße mit Wurzelgemüse und Kräuterrisotto	29,90€
Kalbsfilet in Morchelrahm mit Brokkoli und Spätzle	33,90€
Entenbrust in Cassissoße mit Zucchini Gemüse und Maisplätzchen	25,40€
Maispouardenbrust an cremigem Lauchgemüse und Nudeln	20,90€
Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit Schmorpaprika und Kartoffelkrapfen	29,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Vegetarische Gerichte

Rote Beete Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse	16,40€
Vegetarische Lasagne auf Tomatensugo	15,90€
Pilzrisotto mit gegrillten Kräutersaitlingen	14,90€
Kohlrouladen in Tomatensud mit Salzkartoffeln 	16,40€
Pastateller Jägerhof mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Rauke	15,20€
Ravioli mit vegetarischer Füllung nach Saison	15,90€
Gemüsecurry mit Basmatireis 	14,50€
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Rahmpilzen	13,90€
Geschmorter Fenchel in Oliven-Tomatensosse  mit Kräuterkartoffeln	14,90€
Veganes Süßkartoffelplätzchen  an Salaten der Saison in Balsamico-Dressing mit Soja-Dip	14,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.

Dessert

Obstsalat mit Himbeersorbet	8,40€
Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Heidelbeeren	8,50€
Gebrannte Kokoscreme mit Zuckerkruste und Nougateis	8,50€
Panna Cotta mit Fruchtspiegel	7,90€
Tiramisu	7,90€
Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenragout	8,90 €
Törtchen von belgischem Nougat mit Zwergorangen	9,40€
Dessert Variation Auswahl unserer hausgemachten Spezialitäten	13,90€
Variation vom Käse mit Früchtebrot, Nüssen und Trauben	14,90€

Marktbedingte Preisanpassungen vorbehalten.
Alle Preise inklusive 19% MwSt.