

# J ä g e r h e i m

S T A R T E R S		K L A S S I K E R	
<b>15) Pestobrot und Bruschetta<sup>1,7,g</sup></b>	<b>5,60 €</b>	<b>33) Pfannkuchen</b>	<b>7,50 €</b>
jeweils zwei Scheiben Steinofenbaguette mit grünem Basilikumpesto und Tomatenbrunoise in Knoblauchöl, frischem Rucola und Parmesan mit Aioli		mit Speck oder Heidelbeeren	
<b>16) Orientalische Auberginenscheiben<sup>g</sup></b>	<b>6,90 €</b>	<b>34) Rinderleber „Berliner Art“</b>	<b>12,30 €</b>
gebratene Auberginenscheiben mit Tomatensugo und Joghurt		mit Schmorzwiebeln, Kartoffelstampf, Apfelscheiben und Apfelmus	
<b>17) Knoblauchgarnelen<sup>1,7,g</sup></b>	<b>8,90 €</b>	<b>35) Schwarzbiertopf</b>	<b>14,90 €</b>
Garnelen in Knoblauchöl gebraten, an kleinem Salat mit Baguette und Aioli		medium gebratene Rinderhüftstreifen mit Schwarzbier-Zwiebelsauce, Schupfnudeln und frischem Gurkensalat	
<b>18) Sesam-Chicken-Salat</b>	<b>7,90 €</b>	<b>36) Currywurst<sup>1,2,8,Z14,Z15</sup></b>	<b>7,50 €</b>
mit Kichererbsen und Parmesanchips		mit hausgemachter Currysauce und Pommes	
<b>SOUPS</b>	<b>19) Hühnerbouillon</b>	<b>3,80 €</b>	<b>37) Geschmorte Ochsenbacken</b>
	kräftige, hausgemachte Hühnerbouillon mit reichlich Einlage		zart geschmorte Ochsenbacken mit Rotweinjus, Fingermöhren und Kartoffel-Selleriestampf
	<b>20) Gulaschsuppe</b>	<b>4,10 €</b>	<b>38) Cordon Bleu<sup>1,2,8,9</sup></b>
mit Rindfleisch, Paprika und Zwiebeln		gefüllt mit gekochtem Schinken und Emmentaler, dazu frischer Brokkoli mit Hollandaise und Pommes	
Zu allen Suppen reichen wir Ihnen etwas Baguette		<b>39) Wiener Kalbs-schnitzel</b>	<b>20,90 €</b>
		klassisch, mit Gurkensalat, Pommes und Preiselbeeren	
<b>A U S D E M G A R T E N</b>		<b>77) Bauernomelette<sup>1,2,8,9</sup></b>	<b>8,90 €</b>
<b>22) Große Salatschale der Saison</b>	<b>8,90 €</b>	mit saurer Gurke und kleinem Salat	
wahlweise mit:			
→ <b>23) Hähnchenbruststreifen</b>	<b>12,50 €</b>		
→ <b>24) medium gebratenen Roastbeefstreifen</b>	<b>14,50 €</b>		
→ <b>25) Black-Tiger Garnelen</b>	<b>14,50 €</b>		
Zu allen Salaten reichen wir Ihnen frisches Steinofenbaguette und ein Dressing Ihrer Wahl: <i>Essig-Öl, Joghurt, Rucola-Senf<sup>1,7</sup>, Balsamico<sup>4</sup></i>			
<b>26) Reef 'n' Beef<sup>1,7</sup></b>	<b>14,90 €</b>		
frische Blattsalate mit medium gebratenen Würfeln vom Rumpsteak, Black-Tiger Garnelen, mediterranem Gemüse, Parmesan und Rucola-Senf-Dressing			

# J ä g e r h e i m

M E A T L O V E	S C H W E I N E R E I
<p>Wir servieren alle Steaks ca. 250g schwer. Bitte nennen Sie unserem Service Ihre gewünschte Garstufe:</p> <p>blutig = englisch fast blutig = medium-rare rosa = medium fast durch = medium-well durch = well done</p>	<p><b>40) Zwei Schweine-schnitzel</b> <span style="float: right;"><b>9,00 €</b></span> wahlweise mit:</p> <p><b>Jäger-, Zigeuner- oder Rahmsauce</b> <span style="float: right;"><b>+1,50 €</b></span></p> <p><b>kleinem Beilagensalat oder frischem Gemüse</b> <span style="float: right;"><b>+2,80 €</b></span></p> <p><b>Pommes, Kroketten, Kartoffelecken, Kartoffelchips, oder Bratkartoffeln</b> <span style="float: right;"><b>+2,80 €</b></span></p> <p><b>Süßkartoffelpommes</b> <span style="float: right;"><b>+3,50 €</b></span></p>
<p><b>42) Zwiebelrostbraten<sup>3,5</sup></b> <span style="float: right;"><b>18,90 €</b></span> Rumpsteak mit Balsamicojus, Röstzwiebeln und Speckbohnen</p>	<p><b>41) Oldenburger-Art<sup>2,Z14,Z13</sup></b> <span style="float: right;"><b>13,90 €</b></span> zarte Schweineschnitzel mit gebratenen rohem Schinken, zwei Spiegeleiern, Bratkartoffeln und Cole Slaw</p>
<p><b>43) Rumpsteak – Kräuterkruste</b> <span style="float: right;"><b>19,50 €</b></span> Rumpsteak unter einer mediterranen Kräuterkruste und Ofengemüse</p>	<b>B E F L Ü G E L N D</b>
<p><b>44) Rumpsteak Champignon / Zwiebel</b> <span style="float: right;"><b>19,20 €</b></span> Rumpsteak mit gebratenen Champignons und Zwiebeln mit einem kleinem Salat und Kräuterbutter</p>	<p><b>59) Hähnchencurry</b> <span style="float: right;"><b>13,90 €</b></span> zarte Hähnchenbruststreifen in Kokos-Currysauce mit Kichererbsen, Brokkoli, Kaiserschoten, Paprika, Reismélange und kleinem gemischten Salat wahlweise mit: <b>→ 60) Scampi</b> <span style="float: right;"><b>14,50 €</b></span></p>
<p><b>45) Gentlemen's Cut</b> <span style="float: right;"><b>22,90 €</b></span> ca. 300g schweres Rumpsteak mit kleinem Salat und Kräuterbutter</p>	(gerne bereiten wir das Curry auch vegan zu)
<p><b>46) Rinderfilet mit Pfeffersauce<sup>2,13,14</sup></b> <span style="float: right;"><b>22,50 €</b></span> Rinderfilet mit Sauce aus grünem Pfeffer und Speckbohnen</p>	
<p><b>47) Surf 'n' Turf</b> <span style="float: right;"><b>23,50 €</b></span> Rinderfilet mit zwei Black Tiger Garnelen auf mediterranem Gemüse und Kräuterbutter</p>	
<p>Zu allen Steak-Gerichten dürfen Sie zwischen folgenden Sättigungsbeilagen wählen: Pommes, Kroketten, Bratkartoffeln, Kartoffelchips, Kartoffelecken (ohne Aufpreis) und Süßkartoffelpommes + 1,50 €</p>	

## A U S D E R P F A N N E

<p><b>52) Jägerheimpfanne<sup>1,Z14,Z13</sup></b> <span style="float: right;"><b>15,90 €</b></span> Medaillons von Schwein und Rind mit frischen Champignons, Speckbohnen und Bratkartoffeln</p>
<p><b>53) Röstipfanne</b> <span style="float: right;"><b>15,70 €</b></span> Medaillons vom Schwein auf großem Röstitaler mit frischen Champignons, Zwiebeln, Rucola und Sauce Bernaise wahlweise mit: <b>→ 50) Hähnchen</b> <span style="float: right;"><b>15,70 €</b></span> <b>→ 51) Rumpsteak</b> <span style="float: right;"><b>18,50 €</b></span></p>

# J ä g e r h e i m

## BURGERMEISTER

Alle Burger werden mit einem veganen Burgerbun serviert.

**55) Steakhouseburger<sup>1,7</sup>** **12,80 €**  
180g schweres Rinder-Patty im Sesambun mit hausgemachter Burgersauce, Rosmarinmayonnaise, Käse, Bacon, frischen Blattsalaten, Tomate, Gurke und karamellisierten roten Zwiebeln

Gerne bereiten wir Ihnen den Burger auch mit einem doppelten Patty zu (+3,00 €)

**56) Veggyburger<sup>Z15</sup>** **10,80 €**  
mediterranes Gemüse-Patty mit pikantem Rucolapesto und Blattsalaten im Sesambun

**57) Chickenburger<sup>1,7</sup>** **12,50 €**  
Hähnchenbrustfilet im Knuspermantel gebraten mit Rosmarinmayonnaise, frischen Blattsalaten und getrockneten Tomaten im Sesambun

**58) Hot 'n' Cheesy** **12,90 €**  
180g schweres Rinder-Patty im Sesambun mit Barbecuesauce, Jalapènos, Cheddar, Schmorzwiebeln und Spiegelei

Zu allen Burgern dürfen Sie zwischen folgenden Sättigungsbeilagen wählen:  
Pommes, Krokette, Bratkartoffeln, Kartoffelchips, Kartoffelecken (ohne Aufpreis)  
und Süßkartoffelpommes +0,70 €

## H A S T A L A P A S T A

**61) Pasta in Basilikum-Mascarpone sauce** **10,90 €**

frische Tagliatelle in Basilikum-Mascarpone sauce mit Pinienkernen, Parmesan und mediterranem Gemüse  
wahlweise mit:

**62) → mit Roastbeef** **13,90 €**  
→ **Black-Tiger Garnelen**  
→ **Hähnchen**

**63) Penne al Verdura** **10,90 €**  
Penne geschwenkt in mediterranem Gemüse, Pinienkernen, Rucola und grünem Pesto

## M E H R M E E R

**66) Lachsfilet** **15,90 €**  
gebratenes Lachsfilet  
auf Rahmlauch und Reismélange

**67) Dorade und Zanderfilet** **16,90 €**  
auf der Haut gebratene Filets an Rießlingsauce  
auf Grillgemüse mit Kräuterdrillingen



# Jägerheim

## ZWERGENKARTE (bis zum 13. Lebensjahr)

<b>68) Pfannkuchen</b>	<b>4,10 €</b>
kleiner Pfannkuchen mit Apfelmus	
<b>69) Nuggets<sup>Z15,Z13</sup></b>	<b>4,20 €</b>
Hähnchennuggets mit Pommes und Apfelmus	
<b>70) Kleines Schnitzel</b>	<b>5,50 €</b>
ein kleines Schweineschnitzel mit Rahmsauce, frischem Gemüse mit Hollandaise und Pommes	

## BEILAGEN EXTRA

<b>Pommes, Bratkartoffeln, Kartoffelecken, Kartoffelchips, Kroketten</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Süßkartoffelpommes</b>	<b>3,50 €</b>
<b>Frischer Brokkoli</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Kleiner gemischter Salat</b>	<b>2,80 €</b>
<b>Speckbohnen, Champignons/Zwiebeln</b>	<b>2,80 €</b>

### DIPS UND SAUCEN

<b>Mayonnaise, Ketchup, Kartoffelcreme, Aioli</b>	<b>0,80 €</b>
<b>Jus, Jäger-, Zigeuner- oder Rahmsauce</b>	<b>2,00 €</b>
<b>Hollandaise</b>	<b>2,50 €</b>

#### Zusatzstoffe:

1 = Konservierungsstoffe  
2 = Mit Antioxidationsmittel  
3 = enthält eine Phenylalaninquelle  
4 = mit Farbstoff  
5 = mit Süßungsmittel  
6 = koffeinhaltig  
7 = Säuerungsmittel  
8 = Stabilisatoren  
9 = mit Geschmacksverstärker

13 = geschwefelt  
14 = gewachst  
z13 = Natriumnitrat  
z14 = Rauch  
z15 = Dextrose

Allergene:  
g (Milch und Laktose)

