Zum Sommer

Die Weinempfehlung 0,25 l € 11,50

2023 Rosé Côtes de Provence, trocken
BY. OTT, Taradeau

Jägersteig Wildkräutersalat mit Parmesanspänen:

- **gebratenem Lachssteak** € 22,80
- **Brust vom Zitronenhühnchen** € 23,80
- **tranchiertem irischem Rumpsteak** € 28,20

Badische Speckpfifferlinge mit Kartoffelrösti € 26,20
dazu bunte Salate

Tafelspitzsalat mit Zuckerschoten mariniert € 19,90
mit Schnittlauch-Radieschen Vinaigrette und Bratkartoffeln

Vom Grill

Mit hausgemachter Kräuterbutter und mediterranem Gemüse

Irisches Bavette vom Rind „Smoked" € 36,20
Rote-Zwiebel Relish auf dem Holzbrett serviert

Irisches Black Angus Rumpsteak 300g € 37,20
mit geschrotetem, schwarzem Pfeffer

Rosa Lammkarree € 36,80
mit Kräutern, Knoblauch und Oliventapenade

Norwegisches Lachssteak mariniert € 26,90
mit Kräuterkruste

Dazu: Gemischter Salat € 8,20
Rosmarin - Kartoffeln € 5,20
Pommes frites € 5,20

Vegi Vegan Vegan

Jägersteig

Vorspeisen

Gebratene Wassermelone
mit Wildkräutern und karamellisiertem Ziegenkäse € 16,90

Schinken vom Iberischen Bellota - Schwein
mit grünen und schwarzen Oliven € 21,00

Gezupfter Burrata mit bunten Tomaten
in verschiedenen Texturen und Basilikum
dazu Wildkräuter € 15,90

Unsere verführerischen Versucherle
vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,80

Carpaccio vom Pulpo mit Zitrusöl
und Salat von frischen Pfifferlingen € 21,80

Suppen

Geeiste Tomatenessenz
mit feinem Gemüsle € 9,90

Karftbrühe vom Rind
mit Kräuterflädle € 8,70

Aufgeschlagenes Zuckerschotensüppchen
mit Minze und Kokosmilch € 8,70
und gebratenen Riesengarnelen € 11,00

Jägersteig

Hauptgerichte

Mediterranes Gemüse mit Artischocken
auf Paprikasauce, Stampfkartoffeln und Basilikum Öl € 23,60

Gebratene Hirseküchlein
auf Pfifferling - Zuckerschoten - Ragout
dazu Kartoffelsalat € 26,00

Frischkäsemaultaschen
in Tomaten Salbeibutter € 20,50

mit Fisch

Gegrillte Süßwasser - Garnelen mit Zitonenschaum
Zuckerschoten und Tagliatelle € 38,30

Gegrillte Dorade für 2 Personen
mit buntem Sommergemüse
und Rosmarin – Kartoffeln pro Person € 37,20

mit Fleisch

Züricher Sahnegeschnetzeltes
kleines Gemüse und Kartoffelröti € 33,60

Echtes Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Kartoffel-Gurkensalat € 30,50

Sous vide gegartes Zitronenhühnchen mit Teriyakijus
feines Gemüse und Rahmkäsemaultäschle € 32,60

Kalbskotelett am Knochen gebraten
grüne Bohnen und Kartoffelstampf mit Pfifferlingen € 38,50

Sahneragout von der Hirschkeule mit Preiselbeerbirne
wilder Brokkoli und handgeschabte Spätzle € 32,00

Jägersteig

Dessert

Sommerliches Beeren - Tiramisu
mit Passionsfruchtsorbet € 14,90 Vegi

Crème brûlée mit Salat von frischen Früchten
und hausgemachtem Vanilleeis € 12,50 Vegi

„Kokos trifft Mango“
Mousse, Salat, Süppchen € 14,90 Vegi

Kleines Gourmet Dessert
dazu eine Tasse Espresso € 12,50 Vegi

Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 2	€ 4,20
Zwetschgenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 2	€ 5,40
Kirschwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Mirabellenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 2	€ 5,40

Jägersteig

Unser Sommermenü

2 Gänge € 43,50
3 Gänge mit Dessert € 53,80

I. Gang

Gezupfter Burrata mit bunten Tomaten
dazu Wildkräuter Vegi

oder

Aufgeschlagenes Süppchen
von Zuckerschoten und Kokosmilch
mit gebratenen Riesengarnelen

II. Gang

Gebratene Hirseküchlein Vegi
auf Pfifferling – Zuckerschoten Ragout und Kartoffelsalat

oder

Mariniertes und gegrilltes Norwegisches Lachssteak
mit Kräuterkruste, mediterranes Gemüse und Rosmarinkartoffeln

oder

Kalbssteak mit Pfifferlingen
Sommergemüse und handgeschabte Spätzle

III. Gang

Sommerliches Beeren – Tiramisu Vegi
mit Passionsfruchtsorbet