



Menüvorschläge

Vorspeisen

Bunte Blattsalate mit französischem Dressing, gehobelter Parmesan und Gartenkräutern	5,50€
Hausgebeizter Lachs im Kräuter Crêpes mit Sahnemeerrettich und Wildkräutersalat	8,70€
Tatar vom Räucherlachs mit Dill-Senfsoße, Keta Kaviar und Brotchips	8,70€
Entenleberparfait mit Sauce Cumberland, Portweingelee und Apfelsalat	9,50€
Melone mit Schwarzwälder Schinken	8,70€
Mariniertes Frühlingsgemüse mit Bärlauch Pesto und gebratenen Riesengarnelen	9,80€
Vitello Tonnato - Kalbfleischscheiben in Thunfischsoße mit Kapernfrüchten, Sardellen und Olivenbrot	9,80€
Hirschpastete mit Preiselbeeren, Birnenragout und Eichblattsalat	10,50€
Geräuchertes Felchenfilet mit Meerrettichcreme, kleinem Salatbouquet und Schwarzbrot	11,50€



Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,50€
Strauchtomatencremesuppe mit Basilikumcroutons	4,50€
Linsencremesuppe mit Balsamico	4,50€
Badische Kartoffelsuppe mit Speckstreifen	4,50€
Curry-Kokossuppe mit gebratener Garnele	6,50€
Tomatenessenz mit Kirschtomate und Basilikum	5,50€
Geräucherte Forellenrahmsuppe mit Dill	5,50€
Badische Hochzeitssuppe Rinderkraftbrühe mit Grieß, Markklöschen, Maultäschle und Flädle	5,50€
Kohlrabicremesuppe mit Trüffelöl	5,50€



Kalte Suppen

Gazpacho Kalte andalusische Gemüsesuppe	5,50€
Geeiste Kartoffelsuppe mit Landschinken	5,50€

Erfrischendes für Zwischendurch

Limonensorbet mit Wodka	6,50€
Himbeersorbet mit Sekt	6,50€

Zwischengerichte

Zanderfilet in Safransoße mit Graupen Risotto	11,50€
Lachsfilet in Oilvenbutter mit Mangoldgemüse	11,50€
Rehbratwürstchen auf Sellerie-Apfelpüree mit Preiselbeeren	11,50€



Fischgerichte

Saiblingsfilet in Rieslingsoße mit Mangoldgemüse und feinen Nudeln	15,50€
Zanderfilet in Hummersoße mit Zucchini Gemüse und Gnocchi	16,80€
Lachsforellenfilet in Safranschaum mit Kaiserschoten und Nudeln	16,20€
Seehechtfilet in Kokos-Currysoße mit Mangokompott und Basmatireis	16,20€
Jägerhofs Fischsuppe mit Fischfilets, feinem Gemüse, Soße Rouille und Röstbrot	14,70€
Hechtklößen in Rieslingsoße mit Blattspinat und Tomatennudeln	15,50€
Felchenfilet (nach Verfügbarkeit) in Mandelbutter mit Salzkartoffeln	16,80€
Basilikum Risotto mit gebratenen Riesengarnelen	14,50€



Fleischgerichte

Gebhardsweiler Filetteller mit Rahmchampignons, buntem Gemüse und hausgemachten Spätzle	15,90€
Medaillons vom Rinderfilet in grüner Pfeffersoße mit Speckbohnen und Bratkartoffeln	21,90€
Schweinefilet im Speckmantel mit Vichy Karotten und Gnocchi	15,20€
Lammfilet in Rosmarinsoße mit Mangoldgemüse und Kartoffelgratin	18,50€
Kalbsrückensteak in Schalottensoße mit Wurzelgemüse und Bandnudeln	19,50€
Kalbsfilet in Morchelrahm mit Brokkoli und Spätzle	22,90€
Entenbrust in Cassissoße mit Zucchini Gemüse und Maisplätzchen	16,80€
Maispouardenbrust in Estragonrahm mit Lauchgemüse und Nudeln	13,70€
Rumpsteak unter der Kräuterkruste mit Schmorpaprika und Kartoffelkrapfen	18,80€



Vegetarische Gerichte

Canelloni gefüllt mit Spinat und Ricotta an Tomatenbutter	9,50€
Pastateller Jägerhof mit Kirschtomaten, Pinienkernen und Rauke	10,80€
Ravioli mit Walnuss-Gorgonzolafüllung an gebratenen Pilzen in Salzeibutter	11,80€
Gemüsecurry mit Basmatireis	10,80€
Kräuterpfannkuchen gefüllt mit Cremechampignons	10,80€
Gegrillter Gemüsespieß mit Bärlauch Pesto auf Weißwein Risotto	10,50€
Geschmorte Fenchel in Oliven-Tomatensoße mit Kräuterkartoffeln	9,50€



Dessert

Obstsalat mit Eis oder Sorbet	6,50€
Warmer Schokoladenkuchen mit marinierten Heidelbeeren	6,90€
Gebrannte Kokoscreme mit Zuckerkruste und Nougateis	6,50€
Panna Cotta mit Karamellsoße und Obstgarnitur	5,80€
Tiramisu mit eingelegten Früchten	6,80€
Weißes und dunkles Schokoladenmousse mit Birnenragout	6,80 €
Törtchen von belgischem Nougat mit Zwergorangen	7,50€
Dessert Variation Auswahl unserer hausgemachten Spezialitäten	9,50€
Variation vom Zurwieser Käse auf dem Holzbrett serviert mit Fruchtebrot, Nüssen und Trauben	12,90€