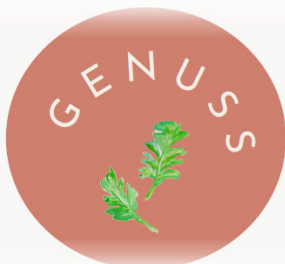


Gaumenfreuden



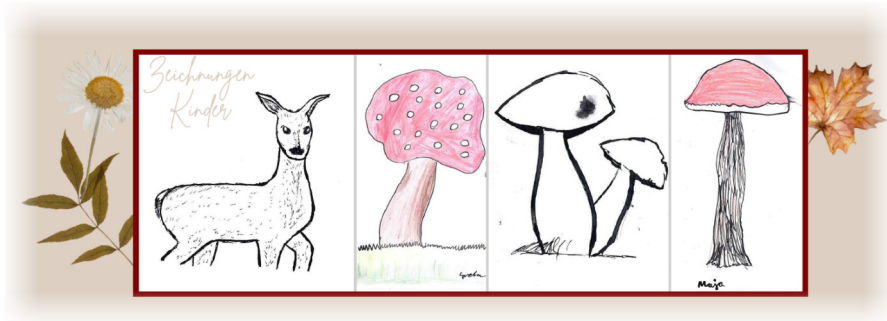
Suppen & Vorspeisen

Rinderkraftbrühe mit Einlage	€ 5,20
Maronensamtsuppe mit Calvados-Sahne und Thymiancroûtons	€ 5,80
Winterliche Blattsalate mit Cidre Dressing an gegrilltem Fetakäse, dazu Frucht-Chutney und Baguette	€ 11,80
Rindercarpaccio Hauchdünne Scheiben von der Ochsenlende mit Limetten-Mayonnaise-Honig und Parmesanspänen, dazu Grissini	€ 13,20

Hauptgänge

Schnitzel „Ravensberger Art“ mit einer Soße von Paprika, Zwiebeln, Champignons, grünem Pfeffer und Mais, dazu Pommes frites	€ 14,50
Jäckel's Beefburger Saftiges US-Beef im Burgerbrötchen mit Tomate, Gurke, Salat, gebackenen Zwiebelringen und Speckscheiben, dazu Pommes frites	€ 14,50
Putencurry mit Spinat, Möhren, Kokosmilch und Basmatireis	€ 16,20
Tagliatelle „Mare Monte“ Bandnudeln mit gebratenen Champignons, Garnelen, Kirschtomaten und Parmesanspänen	€ 16,20
<i>vegetarisch</i> ohne Garnelen	€ 11,80
Filetpfanne „Mutter Änne“ Drei Medaillons vom Schwein mit Gemüse umlegt, dazu Röstkartoffeln	€ 17,50
Gebratenes Lachsfilet an Rahmspinat und Pastinaken-Kartoffelstampf	€ 17,80
Rumpsteak „Strindberg“ unter der Zwiebel-Senf-Kruste, dazu Bohnenbündel mit Speck und Röstkartoffeln	€ 24,80

Total Wild... und Knuspriges von Gans und Ente



Jäckel's Herbst Bowl **(vegetarisch/vegan/gluten- und laktosefrei)**

Linse, Rosenkohl, Wildkräutersalat und Birnen-Zwiebel-Kompott.

Getopt mit Mandelsoße und Rosinen

€ 12,50

Wilder Bratenteller

Hirsch- und Wildschweinbraten

an Wildsoße mit Rosenkohl und Petersilienkartoffeln

€ 18,50

Seniorenportion

€ 16,50

Gebratene Gänsebrust

mit Apfelrotkohl und geschmälzten Kartoffelklößen

€ 20,80

Waidmanns-Pfanne

Wildbraten, Wildbratwurst und Hirschmedaillons

an Kirsch-Schokoladensoße mit Rosenkohl, Apfelrotkohl und Serviettenknödel € 24,80

Wilder Tipp Hirschrücken

umhüllt mit einer Farce aus Rosenkohl und Walnüssen im Flädlemantel

an feiner Wild-Cognacsoße, dazu Steckrüben-Kartoffelstampf

€ 25,50

Entenbrust, rosa gebraten (350g)

an feiner Orangen-Cassis-Soße mit gebuttertem Wirsing

und Serviettenknödel

€ 25,50

Gluten- und laktosefrei

Wilder Bratenteller

Hirsch- und Wildschweinbraten

an Wildsoße mit Rosenkohl

und Petersilienkartoffeln

€ 18,50



Gebratene Gänsebrust

mit Apfelrotkohl

und Petersilienkartoffeln

€ 20,80





Für unsere Kleinen

Nudeln mit Tomatensoße	€ 5,00
Kleines Schnitzel mit Erbsen, Möhren und Kartoffelpüree	€ 5,50
Hähnchen Nuggets mit Pommes frites und Salatbeilage	€ 5,50

-Diese Gerichte servieren wir ausschließlich Kindern bis 13 Jahre.-

Dessert

Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,40
Warmer Apfelstrudel mit Vanillesoße	€ 5,80
Wallnusseis mit Apfel-Birnenchutney, Sahnehaube und Eierlikör	€ 6,00
Maronen-Milchreis mit warmen Rotwein-Zwetschgen	€ 6,00

Unser Tipp: Kaffee-Dessert-Duett

Kleines Dessert des Tages, wahlweise mit einer Tasse Café Crème, Espresso oder einem Cappuccino	€ 5,80
--	--------