

Suppen

Klare Rinder - oder Geflügelkraftbrühe
mit frischem Gemüse
und hausgemachten Fleischklößchen 3,80 EUR

Lauchcremesuppe
mit hausgemachten Fleischklößchen 3,80 EUR
oder mit Räucherlachsstreifen 4,20 EUR

Spargelcremesuppe
mit hausgemachten Fleischklößchen 4,00 EUR

Räucherfischcremesuppe
mit Lauch- und Lachsstreifen 4,90 EUR

Gerne servieren wir Ihnen die Suppe
auch in Terrinen Aufpreis 0,50 EUR

Besondere Dithmarscher Suppen

Dithmarscher Wirsingcremesuppe
mit hausgeräucherten Lammstreifen 4,90 EUR

Dithmarscher Kartoffelcremesuppe
mit frischen Gemüwestreifen
und
hausgeräuchertem Lachs- Seezungenröllchen 5,90 EUR

Weitere Suppen,

kalte und warme Vorspeisen auf Anfrage

Hauptgänge

Schinkenkrusten -und /oder Partynackensbraten
mit Rahmsauce, Sauerkraut, Farmersalat
und Bratkartoffeln 12,50 EUR

Jägersburger Schweinebraten
geschmort mit Dithmarscher Dunkelbier
dazu Speckbohnen, Apfelrotkohl
Salzkartoffeln und Kroketten 12,50 EUR

Rinder- und Schweinebraten
mit Rahmsauce, Apfelrotkohl
gemischten Gemüseplatten
Salzkartoffeln und Kroketten 14,50 EUR

zusätzlich Kasseler oder Hähnchenbrust 0,50 EUR

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Rahmsauce, Apfelrotkohl
gemischten Gemüseplatten
Salzkartoffeln und Kroketten 14,90 EUR

Wildschweinbraten mit Pilzen in Rahmsauce
dazu Apfelrotkohl, gemischte Gemüseplatten
Salzkartoffeln und Kroketten 15,90 EUR

Lammbraten in Kräutersauce
dazu Bohnen im Speckmantel,
frisches Paprikagemüse
und Kartoffelgratin 15,90 EUR

Entenbrust und Schweinefilet
im ganzen „rosa“ gebraten
dazu Rahmsoße, Apfelrotkohl,
gemischte Gemüseplatten,
Salzkartoffeln und Kroketten 15,50 EUR

„Schnitzelplatte“
Panierte Schweineschnitzel
und Putenschnitzel in Eihülle gebraten
dazu Champignonrahmsoße,
gemischte Gemüseplatten
Bratkartoffeln und Kroketten 12,90 EUR

„Schlemmerplatte“
Rumpsteaks, panierte Schnitzel
und Hähnchenbrustfilet
dazu Champignons und Zwiebeln,
gemischte Gemüseplatten, Sc. Hollandaise,
Bratkartoffeln und Kroketten 15,50 EUR

„Filetplatte“
Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
im Speckmantel gebraten
dazu gemischte Pilzrahmsoße, Gemüseplatten
Kartoffelgratin und Kroketten 18,90 EUR

Hollandaise zusätzlich 0,30 EUR

Viele weitere Gerichte auf Anfrage

Dessert

Schokoladenpudding
mit Vanillesoße und Schlagsahne 3,20 EUR

Vanilleeis mit heißen Kirschen
und Schlagsahne 3,50 EUR

Rote Grütze mit Vanilleeis
und Schlagsahne 3,50 EUR

Zitronenmousse
auf einem Himbeerspiegel 4,00 EUR

Frischer Obstsalat
mit Vanilleeis und Schlagsahne 4,50 EUR

Frischer Obstsalat
mit Käsesahnecreme 4,50 EUR

Kleiner Pfannkuchen
gefüllt mit warmer Fruchtfüllung (nach Wahl)
dazu Vanilleeis 4,90 EUR

Weitere Nachspeisen je nach Saison

Frühstücksbuffet

Holsteiner Räucher- und Schinkenspezialitäten
frisches Zwiebelmett
und verschiedene Fleischsalate

Räucherlachs und Forellenfilet

gemischtes Käsebrett

warme Brötchen
und gemischte Brotauswahl

gekochte Eier
Rührei mit krossem Speck und Roastbratwürstchen

Müsli, verschiedene Sorten Konfitüre
Honig, Nutella
frische Früchte, Joghurt und Quark

13,90 EUR

inkl. Kaffee, Tee, Kakao, Milch,
Säften und einem Glas Sekt

Brunch

zusätzlich zum Frühstücksbuffet

Lauchcremesuppe mit Hackfleisch

Schinkenkrustenbraten
mit Sauerkraut und Bratkartoffeln
oder

Panierte Schweineschnitzel
geschmorten Zwiebeln und Bratkartoffeln
oder

Buntes Putengeschnetzeltes
mit Reis

frische Salate

Aufpreis von
6,90 EUR

Schnitzelbuffet

Panierte Schweineschnitzel
mit Champignonrahmsauce, pikanter Mexikosalsa

Bohnen im Speckmantel
Kaisergemüse mit So. Hollandaise

dazu Bratkartoffeln
und würzige Kartoffelecken mit Sourcreme

Hähnchenbrustfilet „Natar“ mit Ananas und Käse überbacken
dazu Currysauce und Reis

Putenschnitzel „Mailänder Art“
auf Spaghetti mit Tomatensauce und Käse überbacken

verschiedene frische bunte Salate

14,50 €

Bratkartoffelbuffet

gegrillte Schweinenackensteaks
mit geschmorten Zwiebeln, Speckbohnen und Pfeffersolbe

„Pannfisch“

paniertes, in der Pfanne gebratenes Fischfilet mit Senfsolbe

Kartoffelpfanne mit verschiedenem Gemüse und Kochwurst

Sauerkraut mit Rostbratwürstchen

Roastbeef „kalt“, Kasselerbraten
und Sauerfleisch mit Remouladensolbe

Matjesfilet „Hausfrauen Art“ und Bratheringsfilet

verschiedene frische Salate

und ganz viele
frische Bratkartoffeln

14,90 €

Rustikales Buffet

ab 25 Personen

Kartoffelcremesuppe mit Speck

*Schinkenkrustenbraten mit Sauerkraut
Rahmsobe und Bratkartoffeln*

*Putenschnitzel in Eihülle gebraten
mit Champignons in Frischkäsesobe dazu rustikales Pfannengemüse
und Kartoffelecken*

*Rustikale Platten mit
Katenschinken, Spargelschinkenröllchen, Cabanossi,
Zwiebelmett und Sauerfleisch*

*Matjesfilet mit Zwiebelringen
Stremellachs und geräuchertes Makrelenfilet*

verschiedene Salate

Sarzbütteler Käseauswahl

frisches Bauernbrot

warme Rote Grütze mit Vanilleeis

21,50 €

Familienbuffet

auch für Vegetarier sehr lecker
ab 30 Personen

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

Bandnudel - Pilzpfanne

dazu Frischkäserahmsolbe und Schweinefiletmedaillons im Speckmantel

bunte mediterrane Gemüsepfanne

mit Kartoffelgratin

und gegrilltem Hähnchenbrustfilet

Blumenkohl - Brokkoliauflauf mit Röstkartoffeln

dazu panierte Schnitzel

kleine Partyfrikadellen und Chickenwings

Räucherlachs, geräuchertes Forellenfilet und Scampispiße

verschiedene frische Salate und Antipasti

gemischte Käseauswahl

frisches Baguettebrot und Dips

Dessertbuffet nach Wahl

24,00 €

Buffet „Zur Jägersburg“

ab 35 Personen

Frische Geflügelkraftbrühe mit Gemüse, Eistich und Fleischeinlage

*Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce mit Käse überbacken
dazu Bohnen im Speckmantel und Bratkartoffeln*

*warme geräucherte Putenbrust
dazu Blumenkohl und Brokkoli in Schinkensahnesauce
und Kartoffelröstis*

*Fischfilet „Bordelaise“
mit Wirsingkruste dazu Petersilienkartoffeln*

*Roastbeef „kalt“ mit Remouladensauce
Kräuterbraten mit Dithmarscher Farmersauce*

*Fischvariation mit
geräuchertem Lachs, Makrelenfilet und Forelle
kl. Matjes und Garnelencocktails*

*verschiedene frische Salate, Partysalate und Antipasti
gemischte Käseauswahl
Brot- und Brötchenkorb*

Dessertbuffet nach Wahl

25,50 €

STREETFOODBUFFET

ab ca. 35 Personen

Maiscremesuppe mit geräucherter Truthahnbrust

Pulled Pork „provence“
mit Krautsalat und Frischkäsesoße

Putencurry mit frischer Mango und Ananas
dazu Kokosreis

COOL

Geschnetzeltes „ Mexiko“ in Chilisoße

Currywurstpfanne
mit Paprika und Speck in pikanter Soße

verschiedene Sorten Fritten

LECKER

Asia- Nudelpfanne mit Hähnchensteaks

gebackene Kartoffelschiffchen mit Räucherlachs

Fischbrötchen

Partyfrikadellen, kleine Schnitzel und Chickenwings
mit verschiedenen Dips

buntes Salatbuffet mit verschiedenen Dressings
und Bäckereien

BRITISCH
ANDERS

Käsespieße, gebackener Camembert

Weintraubensalat mit Ziegenkäse
Pancakes mit Vanilleeis und Blaubeerssoße

23,00 EUR

Grillfeste bei uns im Garten

Grillbuffet I

Grillwurst, Nackensteak, Bauchfleisch
und Hähnchenbrustfilet

dazu unser Salatbuffet und Belagen

13,90 €

Grillbuffet II

Grillwurst, Nackensteak, Lammkotelettes,
Hackfleischröllchen und Hähnchenbrustfilet

dazu unser Salatbuffet und Beilagen

14,90 €

Grillbuffet III

Grillwurst, Nackensteak, Lammkotelettes,
Hähnchenbrustfilet und Rumpsteak

dazu unser Salatbuffet und Belagen

15,90 €

Bratenbuffet

Saftiger Schinkenkrustenbraten und Spießbraten
mit unserem Salatbuffet und Beilagen

12,90 €

Knochenjägerbuffet

Spareribs, Haxen und Hähnchenkeulen

dazu unser Salatbuffet und Beilagen

14,50 €

Unser Salatbuffet

Zwei versch. Kartoffelsalate, zwei versch. Nudelsalate
Gurkensalat, Tomatesalat mit Feta, Bohnensalat mit weißen Riesenbohnen,
Krautsalat, Farmersalat, Peperoni, Oliven, Zwiebeln,
Champignons in Knoblauch, gegrillte Paprika
Zaziki, Kräuter- und Knoblauchbutter, Grillsoßen, Senf und Ketchup
warmes Fladenbrot und Kräuterkartoffeln