

Gasthof Jägerkrug



Bernd Schmidt

Jägerkrug 5 24850 Schuby

Fon: 04621-4684 Fax: 04621-948022

E-Mail: jaegerkrug@versanet.de - www.jaegerkrug.info

Öffnungszeiten:

Montag	11:00 - 14:00 Uhr	und	abends geschlossen
Dienstag	Ruhetag		
Mittwoch	11:00 - 14:00 Uhr	und	17:30 - 22:00 Uhr
Donnerstag	11:00 - 14:00 Uhr	und	17:30 - 22:00 Uhr
Freitag	11:00 - 14:00 Uhr	und	17:30 - 22:00 Uhr
Samstag	Mittags auf Anfrage	und	17:30 - 22:00 Uhr
Sonntag	11:00 - 14:00 Uhr	und	17:30 - 22:00 Uhr
Küche:	11:30 - 14:00 Uhr	und	17:30 - 21:00 Uhr

Speisekarte
für Ihre Festlichkeit

Liebe Gäste,

ob Hochzeit, Geburtstag, Taufe, Konfirmation und andere Festlichkeiten, wir bieten Ihnen Räumlichkeiten bis zu 140 Personen.

Auf diesen Seiten haben wir für Sie ein Speisenangebot zusammengestellt. Diese Gerichte servieren wir Ihnen ab 10 Personen (außer Buffet). Die in unseren Vorschlägen enthaltenen Beilagen sind für Sie nicht verbindlich. Wir servieren Ihnen die Beilagen Ihrer Wahl.

Außerdem bieten wir Spezialitäten passend zur Jahreszeit an, wie Spargel-, Steckrüben- und Grünkohlgerichte.

Teilen Sie uns Ihre Wünsche bitte mit und vereinbaren Sie telefonisch einen Beratungstermin mit uns.

Wir würden uns freuen Sie persönlich im „Gasthof Jägerkrug“ zu begrüßen.

Bernd und Elke Schmidt
und Mitarbeiter

Mit der Preisliste 07/2016 verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Vorspeisen

Melonenschiffchen	7,50 €
Honigmelone mit Katenrauchschinken, Brot und Butter	
Büsumer Krabbencocktail	Preis auf Anfrage
mit Spargelspitzen und Ananas auf Salat Julienne, Cocktailsauce, Stangenweißbrot und Butter	
Fischhäppchen	9,50 €
mit Räucherlachs, Aal auf Rührei und Nordseekrabben auf Vollkornbrot angerichtet	
Gebratene Hähnchenbruststreifen	5,90 €
auf verschiedenen Salaten angerichtet und Brot	
Vierländer Salatteller	4,50 €
verschiedene Salate mit hausgemachtem Dressing und Brot	
Lachsschnittchen	7,50 €
Räucherlachs, Graved Lachs und Stremellachs auf Brottaler angerichtet	

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe	4,10 €
mit Fleischklößchen, Gemüseeinlage und Eierstich	
Spargelcremesuppe	4,10 €
mit Spargelspitzen, Fleischklößchen und Sahnehaube	
Büsumer Krabbensuppe	5,20 €
mit Nordseekrabben und Sahnehaube	
Broccolicremesuppe	4,10 €
mit Broccoliröschen, Fleischklößchen und Sahnehaube	
Lauchcremesuppe	4,10 €
mit Lauchstreifen, Fleischklößchen und Sahnehaube	
Tomatencremesuppe	4,10 €
mit Fleischklößchen und Sahnehaube	
Steinpilzsuppe	4,60 €
mit Fleischklößchen und Sahnehaube	
Indische Geflügelcremesuppe	4,40 €
mit Curry, Früchten, Reis und Hühnerfleisch	

Hauptgerichte

Zarter Rinder- und Schweinebraten 14,90 €
mit Pilzrahmsoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Wurzeln in Rahm,
Salzkartoffeln und Kroketten

Jägerkrugplatte 18,50 €
Schweinemedallions im Speckmantel, Rindersteaks und
Hähnchensteaks, mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen,
Bohnenbündchen, Broccoli, Erbsen und Wurzeln,
Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten

Rinderrouladen, Schweinemedallions und Hähnchensteaks 16,90 €
mit Butterbohnen, Kaisergemüse, Pilzrahmsoße,
Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten

Kalbsbraten und panierte Hähnchenschnitzel 15,90 €
mit Erbsen und Wurzeln, Broccoli, Pilzrahmsoße,
Salzkartoffeln und Kroketten

Zarte Rinderrouladen 16,50 €
mit Erbsen und Wurzeln, Apfelrotkohl, Pilzrahmsoße,
Salzkartoffeln und Kroketten

**Schweinemedallions, Kalbsbraten und
gefüllte Hähnchenbrust** 17,90 €
Schweinemedallions im Speckmantel, Kalbsbraten und
panierte Hähnchenbrust mit Frischkäse gefüllt, mit Zwiebeln,
Broccoli, Leipziger Allerlei, Sauce Hollandaise, Rahmsoße,
Salzkartoffeln und Kroketten

Filetplatte 23,50 €
Schweinemedallions im Speckmantel und Rinderfilet,
im Ganzen gebraten mit Pfefferkruste, geschmorten
Champignons und Zwiebeln, Bohnenbündchen, Karotten,
Broccoli, Sauce Hollandaise, Rahmsoße,
Salzkartoffeln und Kroketten

Hirschkalbskeule „Freischütz“ 19,50 €
mit Waldpilzen in Wacholderrahmsoße, Rahmsoße,
Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, gefüllte Birne mit Preiselbeeren,
Salzkartoffeln und Kroketten

Entenbrust und Hirschkalbsbraten 20,50 €
mit Stockschwämmchen in MadeirasöÙe, Rahmsoße,
Apfelrotkohl, Broccoli, gefüllte BirnenhäÙte,
Salzkartoffeln und Kroketten

Tafelspitz, gepökelt 17,50 €
mit milder MeerrettichsoÙe, Butterbohnen mit Speck,
Karotten, Gewürzgurken, Rote Bete und Salzkartoffeln

Dessert

Schnitzelvariationen 15,90 €
Verschiedene panierte Schnitzel überbacken, mit Broccoli, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten

Dreierlei Schnitzel 15,50 €
Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel und mit Cornflakes panierte Hähnchenschnitzel, mit geschmorten Zwiebeln, Broccoli, Pilzrahmsoße, Bratkartoffeln und bunter Salat

Zarte panierte Schweineschnitzel 14,50 €
mit Zwiebeln und Pilzen, Kaisergemüse, Rahmsoße und Bratkartoffeln

Geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt 12,90 €
mit Remoulade, Bratkartoffeln und bunten Salat

Sauerfleisch, Roastbeef und Putenbrust, kalt 14,50 €
mit Remoulade, Bratkartoffeln und bunten Salat

Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt 15,50 €
mit Remoulade, Bratkartoffeln und bunten Salat

Werden zusätzliche Beilagen zu den Gerichten gewünscht, muss ein Aufschlag berechnet werden.

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 4,90 €

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne 5,20 €

Vanilleeis mit heißen Erdbeeren und Sahne 4,90 €

Birne Helene
Vanilleeis, Williamsbirne, Sahne und Schokosauce 5,40 €

Frischer Obstsalat mit Sahne 4,50 €
mit Vanilleeis und Sahne 5,50 €

Zitronencreme mit Sahnehaube 3,90 €

Hamburger Rote Grütze mit Vanillesoße 3,90 €

Dessertbuffet ab 40 Personen 5,90 €

Krokanteistorte 8,00 €
mit Kaffee und Kleingebäck

Tortenbuffet 10,50 €
selbst gebackene Torten, dazu Eierkaffee

Käsebröte zum Tortenbuffet 1,30 €

Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen, berechnen wir für den Kaffee 4,90 €

Torten, Kuchen und Bröte bitte servierfertig anliefern!

Für Nachts

Kalte Platten und Kaffee		11,00 €
Gulaschsuppe mit Brot		4,00 €
Lauchhackfleischsuppe mit Brot		4,50 €
Gyrossuppe mit Brot		4,50 €
Schmalztopf mit Brotkorb		2,60 €
Käsebrett und Wurstplatte verschiedene Käse- und Wurstsorten, Brot und Butter		7,50 €
Für die Dekoration berechnen wir	pro Person	1,90 €
Wenn Blumendekoration mitgebracht wird	pro Person	0,90 €
Für die Dekoration mit Stoffservietten	pro Person	2,50 €
Wenn Blumendekoration mitgebracht wird	pro Person	1,50 €

Buffet 1

ab 35 Personen

Lauchcremesuppe

Rindersteaks

Hähnchensteaks

Schweinemedallions im Speckmantel

Zwiebeln und Champignons

Rotzungenfilet, gedünstet mit Lauch und Pilzen

Gemüse (zwei Sorten)

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Kroketten

Melonenschiffchen mit Schinken

Roastbeef, englisch mit Remouladensoße

Röllchen vom gekochten Schinken mit Spargel

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Aal auf Kräuterrührei

Gemischte Fischplatte

Frische Husumer Nordseekrabben

Käseplatte

Gefüllte Eier

Antipasti

Salate und Dressing

Verschiedene Brotsorten und Butter

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

pro Person 32,90 €

Buffet 2

ab 35 Personen

Broccolicremesuppe

Fischnudelpfanne mit verschiedenen Fischarten

Currygeschnetztes vom Huhn mit Früchten

Hähnchenschnitzel, mit Cornflakes paniert

Schweineschnitzel, paniert

Kleine Frikadellen

Gemüse (zwei Sorten)

Pilzrahmsoße

Bratkartoffeln

Reis

Wedges

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Hausgemachtes Sauerfleisch

Gemischte Schinkenplatte

Gefüllte Eier

Käseplatte

Salate und Dressing

Verschiedene Brotsorten und Butter

Schokopudding und Götterspeise mit Vanillesoße

pro Person 22,90 €

Buffet 3

Schnitzelbuffet

ab 40 Personen

Tomatencremesuppe

Schweine- und Hähnchenschnitzel, paniert

Hähnchenschnitzel mit Cornflakes paniert

ingelegte Schweineschnitzel mit Waldpilzen

ingelegte Schnitzel mit Camembert in einer Senfsoße

verschiedene überbackene panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel

Gemüse (zwei Sorten)

Pilzrahmsoße

Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Kroketten

Salate

Vanilleeis mit heißen Kirschen

pro Person 22,90 €

Buffet 4

ab 25 Personen

Spargelcremesuppe

Schweinemedallions im Speckmantel

Hähnchensteaks

Kleine Frikadellen

Zwiebeln und Champignons

Kalbsbraten

Kleine Rinderrouladen

Gedünsteter Lachs auf Blattspinat

Gemüse (zwei Sorten)

Rahmsoße

Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Roastbeef, englisch mit Remouladensoße

Hausgemachtes Sauerfleisch

Matjes mit Hausfrauensauce

Salate und Dressing

Zitronencreme

pro Person 23,90 €

Buffet 5

ab 35 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Lachsnudelpfanne mit Zitronensoße

Seehecht, gedünstet mit Lauch und Pilzen

Rindersteaks mit Zwiebeln

Panierte Hähnchenschnitzel mit Frischkäse gefüllt

Broccoli und Karotten

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Kroketten

Reis

Aal auf Kräuterrührei

Lachsforelle

Gemischte Fischplatte

Graved Lachs

Husumer Nordseekrabben

Roastbeef, englisch mit Remouladensoße

Gemischte Schinkenplatte

Käseplatte

Ananas- und Melonenschiffchen

Verschiedene Brotsorten und Butter

Salate und Dressing

Fürst-Pückler-Eis

pro Person 33,90 €

Buffet 6

Brunch - Buffet

ab 35 Personen

Kleine panierte Schnitzel und Frikadellen
Nürnberger Rostbratwürstchen
Bratkartoffeln
Rührei mit Bacon

Räucherlachs und geräucherte Forelle
gefüllte Eier
geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt
Roastbeef und Mett
Wurstplatte
Matjesfilet
roher Schinken und Schinkenröllchen
Verschiedene Salate
Käseplatte
Ananas- und Melonenschiffchen
Marmelade und Honig
Brot und Brötchen
Kaffee und Orangensaft

Quarkspeise

pro Person 22,90 €