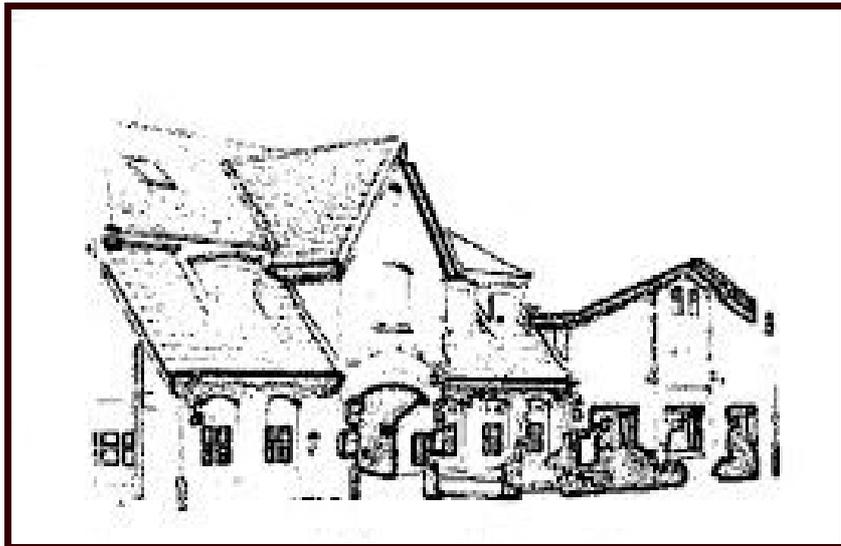


# Speiseangebote für Busgruppen



im

Landgasthof "Zur Jägersburg"

Elpersbüttelerdonn 6

25704 Elpersbüttel

04832/600101

[www.zurjaegersburg.de](http://www.zurjaegersburg.de)



# Dith...ist total lecker

Vorsuppe einheitlich:

|  |           |
|--|-----------|
| Dithmarscher Kartoffelsuppe (Tasse)<br>mit Gemüse und Kochwursteinlage   | 4,90 EUR  |
| Großer gemischter Salatteller<br>mit Schinkenstreifen und Ei,<br>Dressing und frischem Baguette  | 14,50 EUR |
| <b>Der Klassiker in Dithmarschen</b><br>Mehlbeutel im Tuch gegart (bunt und schlicht)<br>mit gekochter Schweinebacke, Kirschsoße und Butter<br>kurz danach reichen wir Salzkartoffeln und Senfsoße | 14,90 EUR |
| Eine große leckere Dithmarscher <b>Kohlroulade</b><br>mit Specksoße und Salzkartoffeln   | 14,90 EUR |
| Dithmarscher Kohlpfanne mit Rahmsoße<br>Kasselerbraten, Kochwurst und Bratkartoffeln   | 18,00 EUR |
| Jägersburger Schweinebraten<br>geschmort mit Dithmarscher Dunkelbier<br>dazu Rotkohl, Speckbohnen und Salzkartoffeln   | 16,00 EUR |
| Holsteiner Grünkohlplatte<br>mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke<br>dazu Bratkartoffeln und süße Röstkartoffeln  | 18,90 EUR |



Unser hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 15,50 EUR

„Jägersburger Schlemmerschnitzel“  
panierte Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße,  
Speckbohnen und Bratkartoffeln 17,90 EUR

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Spargel in Sahnesoße  
dazu Butterreis und Salat 17,90 EUR

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 16,50 EUR

paniertes Seelachsfilet in der Pfanne gebraten  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat o. Bratkartoffeln  
dazu Remouladensoße und Salat 16,00 EUR

Elpersbütteler „Pannfisch“  
gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße,  
Bratkartoffeln und Salat 16,90 EUR

Soweit keine Menge angegeben ist, gibt` s Nachschlag !  
Wir bitten Sie, sich auf max. 2 Hauptgänge zu einigen,  
Ab 30 Personen laden wir einen Reiseleiter ein.

### **Auf Anfrage ...**

- vegetarische Gerichte
- verschiedene Desserts
- Gerichte für Allergiker



# Dithmarscher „Kohlbuffet“ (September-November)

Frische Dithmarscher Ackergemüsesuppe  
mit Rindfleisch

\*\*\*\*\*

Kohlrouladen mit Specksoße

Kasseler- Sauerkrautpfanne

Dithmarscher Schweinebraten mit Rahmsoße  
dazu Stampfkohl und Apfelrotkohl  
Kkohlgeschnetzeltes mit Putenfleisch

Fischfilet mit Rahmwirsing

verschiedene Kartoffelbeilagen

verschiedene Kohlsalate mit frischem Kohlbrot

\*\*\*\*\*

Dessert

22,90 EUR ab 30 Personen

*unser  
Klassiker*



# Kraut- und Rübenbuffet (Oktober-Februar)

Grünkohl, Steckrübengemüse und Stampfkohl

dazu Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke

Krautgulasch mit Rindfleisch

geräucherter Putenbraten

dazu herzhaftes Röstkartoffeln  
und leckeres Kartoffelpüree  
mit Gemüse und geschmorten Zwiebeln

verschiedene frische Ackersalate

\*\*\*\*\*

Dessert

22,90 EUR ab 30 Personen



# Dithmarscher „Bratkartoffelbuffet“ (das ganze Jahr)

Spießbraten mit Rahmsoße  
dazu Krautpfanne

panierte Putenschnitzel  
mit Champignons/Zwiebeln und Bohnen

Hacksteaks  
in Rahmlauch mit Käse überbacken

\*\*\*\*\*

Roastbeef „kalt“  
und hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Remouladensoße

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Salatbuffet

vegetarische Röstkartoffeln  
und viele frische Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Dessert

22,90 EUR ab 30 Personen

Je nach Jahreszeit können wir das Buffet  
auch mit anderen Gerichten anbieten



# Schnitzelbuffet

panierte Schweineschnitzel

Putenschnitzel in Eihülle gebraten

Erbsen/Möhren, Blumenkohl, Bohnen  
Sc. Hollandaise und Champignonrahmsoße

geschmorte Zwiebeln mit Röstspeck und Spiegeleiern

Bratkartoffeln, Pommes Frites

mit verschiedenen Dips

Salatbuffet mit frischen Salaten

\*\*\*\*\*

Dessert

21,00 EUR ab 30 Personen



# „Matjes, Hering und Co. Buffet

Matjesfilet „Nordische Art“, Kräutermatjes, Sherryhering  
Bratheringsfilet, Rollmöpfe

Hausfrauensoße, Remouladensoße, Dithmarscher Gemüsedip

Matjesfilet „Lord Nelson“

Matjesfilet auf gedünsteten Apfelscheiben mit Meerrettichsahne

bunter Heringsalat, Heringshappen in Senfsoße

frische Bratkartoffeln, gebackene Pellkartoffelecken

Speckbohnen

## Unser Highlight

hausgemachtes Labskaus

aus frischem Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse  
dazu Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegeleier

buntes Salatbuffet mit frischen Rohkostsalaten

\*\*\*\*\*

Dessert

23,00 EUR ab 35 Personen

Alternative zum Fisch nach Absprache

„Frühbucherangebot“  
Hintz Eén (Dithmarscher Aquavit)  
1,00 EUR



# Grillbuffet

bei uns im Garten  
oder bei schlechtem Wetter im Saal

vom Holzkohle und vom Gasgrill

Zwei Sorten Grillwurst,  
Schweinenackensteaks. Hähnchensteaks  
und Hackfleischröllchen

dazu ein buntes Salatbuffet mit z.B.  
Kartoffelsalat, Nudelsalat  
und verschiedenen frischen und Gemüsssalaten

verschiedene Dipps, Zaziki, Kräuterbutter  
und ofenfrisches Baguette

19,90 EUR ab 30 Personen

weitere Fleischsorten gerne auf Anfrage

