

Speiseangebote für Busgruppen



im
Landgasthof "Zur Jägersburg"
Elpersbüttelerdonn 6
25704 Elpersbüttel
04832/600101
www.zurjaegersburg.de



Dith...ist total lecker

Vorsuppe einheitlich:

Dithmarscher Kartoffelsuppe (Tasse)
mit Gemüse und Kochwursteinlage 5,20 EUR

Großer gemischter Salatteller
mit Schinkenstreifen und Ei,
Dressing und frischem Baguette 15,90 EUR

Der Klassiker in Dithmarschen

Mehlbeutel im Tuch gegart (bunt und schlicht)
mit gekochter Schweinebacke, Kirschsoße und Butter
kurz danach reichen wir Salzkartoffeln und Senfsoße 17,90 EUR

Eine große leckere Dithmarscher **Kohlroulade**
mit Specksoße und Salzkartoffeln 16,90 EUR

Dithmarscher Kohlpfanne mit Rahmsoße
Kasselerbraten, Kochwurst und Bratkartoffeln 18,50 EUR

Jägersburger Schweinebraten
geschmort mit Dithmarscher Dunkelbier
dazu Rotkohl, Speckbohnen und Salzkartoffeln 16,90 EUR

Holsteiner Grünkohlplatte
mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke
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 18,00 EUR

Putengeschnetzeltes mit Pilzen und Spargel in Sahnesoße
dazu Butterreis und Salat 18,90 EUR

Matjesfilet „Hausfrauen Art“
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 16,90 EUR

paniertes Seelachsfilet in der Pfanne gebraten
mit hausgemachtem Kartoffelsalat o. Bratkartoffeln
dazu Remouladensoße und Salat 17,00 EUR

Elpersbütteler „Pannfisch“
gebratenes Seelachsfilet mit Senfsoße,
Bratkartoffeln und Salat 17,90 EUR

Soweit keine Menge angegeben ist, gibt` s Nachschlag !
Wir bitten Sie, sich auf max. 2 Hauptgänge zu einigen,
Die angeboten am Tisch servierten Gerichte,
können wir bis zu 30 Personen zubereiten.

Auf Anfrage ...

- vegetarische Gerichte
- verschiedene Desserts
- Gerichte für Allergiker



Dithmarscher „Kohlbuffet“ (September-Oktober)

Frische Dithmarscher Ackergemüsesuppe
mit Rindfleisch

Kohlrouladen mit Specksoße

Kohlwurst mit Sauerkraut

Spießbraten mit Rahmsoße
dazu Stampfkohl und Apfelrotkohl

Kohlgeschnetzeltes mit Putenfleisch

Fischfilet auf Dithmarscher Rahmgemüse

verschiedene Kartoffelbeilagen

verschiedene Kohlsalate mit frischem Kohlbrot

Dessert

23,90 EUR ab 30 Personen

*unser
Klassiker*



Kraut- und Rübenbuffet (November-Februar)

Grünkohl, Steckrübengemüse und Stampfkohl

dazu Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke

Krautgulasch mit Rindfleisch

geräucherte Putenbrust mit Rahmsoße
und Dithmarscher Rotkohl

dazu herz hafte Röstkartoffeln
und leckeres Kartoffelpüree
mit Gemüse und geschmorten Zwiebeln

verschiedene frische Salate von Dithmarscher Feldern

Dessert

23,90 EUR ab 30 Personen



Dithmarscher „Bratkartoffelbuffet“

(Sommer) April- August

Spießbraten mit Rahmsoße

Hähnchenbrustfilet vom Grill
mit Champignons/Zwiebeln und Bohnen

„Pannfisch“

gebratenes Seelachsfilet auf Lauch mit Senfrahmsoße

Holsteiner Katenschinken mit frischem Rührei
Roastbeef „kalt“ und hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remouladensoße

Matjesfilet „Hausfrauen Art“

Bratheringsfilet

und frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
vegetarische Sommerkartoffel- Gemüsepfanne

Salatbuffet mit frischen Salaten

Dessert

23,90 EUR ab 30 Personen



Dithmarscher „Bratkartoffelbuffet“ (Winter)

November - März

Grünkohl

mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke

Putenschnitzel in Eihülle gebraten
mit Rahmbohnen und Rosenkohl

Hacksteaks aus der Pfanne
auf Dithmarscher Schmorgemüse

Roastbeef „kalt“ und hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remoulade

Matjesfilet mit Hausfrauensoße
und gemischte Heringsauswahl

frische Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln
süße Röstkartoffeln

Salatbuffet mit frischen Salaten

Dessert

23,90 EUR ab 30 Personen



Schnitzelbuffet

(das ganze Jahr)

panierte Schweineschnitzel

Putenschnitzel in Eihülle gebraten

Blumenkohl, Bohnen, Balkangemüse
dazu Currysoße mit Ananas und Champignonrahmsoße

geschmorte Zwiebeln mit Speck und Spiegeleiern

Bratkartoffeln, Pommes Frites und Reis

mit verschiedenen Dips

Salatbuffet mit frischen Salaten

Dessert

22,90 EUR ab 30 Personen



„Matjes, Hering und Co. Buffet

heißer „Nordischer Fischtopf“

Matjesfilet „Nordische Art“, Kräutermatjes,
Sherrymatjes, Bratheringsfilet, Rollmöppse

Hausfrauensoße, Remouladensoße, Dithmarscher Gemüsedip

verschiedene Fisch- und Heringssalate

frische Bratkartoffeln,
gebackene Pellkartoffelecken mit Kräuterquark

Speckbohnen

dazu

Unser Highlight

hausgemachtes Labskaus
aus frischem Rindfleisch, Kartoffeln und Gemüse
dazu Rote Bete, Gewürzgurke und Spiegeleiern

buntes Salatbuffet mit frischen Rohkostsalaten

Dessert

27,90 EUR ab 40 Personen

Alternative zum Fisch nach Absprache

