

# 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)  
mit Gemüse und Kochwursteinlage 3,90 EUR

Großer gemischter Salatteller  
mit geräucherten Putenstreifen und Ei,  
Dressing und frischem Baguette 11,50 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 12,50 EUR

Große Dithmarscher Kohlroulade (1 Stk)  
mit Specksoße und Salzkartoffeln 12,90 EUR

Dithmarscher Kohlpfanne  
mit Kasselerbraten, Kochwurst und Bratkartoffeln 14,00 EUR

Jägersburger Schweinebraten  
geschmort mit Dithmarscher Dunkelbier  
dazu Rotkohl, Speckbohnen und Salzkartoffeln 13,90 EUR

Braten von der geräucherten Pute  
mit Rahmsoße, Wirsing und Kroketten 14,50 EUR

Holsteiner Grünkohlplatte  
mit Kochwurst, Kasseler und Schweinebacke  
dazu Bratkartoffeln und süße Röstkartoffeln 14,50 EUR



Geschmorter Lamnbraten mit Rahmsoße  
leckerem Spitzkohl und Rosmarinkartoffeln 16,90 EUR

Unser hausgemachtes Sauerfleisch  
mit Remouladensoße und Bratkartoffeln 11,50 EUR

„Jägersburger Schlemmerschnitzel“  
panierte Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße,  
Speckbohnen und Bratkartoffeln 14,50 EUR

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
mit Speckbohnen und Bratkartoffeln 12,50 EUR

Schollenfilet in Eihülle gebraten  
dazu Salzkartoffeln, heiße Butter und Salat 14,00 EUR

„Pannfisch“  
gebratens Seelachsfilet mit Senfsoße  
Bratkartoffeln und Salat 13,90 EUR

Maischolle gebraten (2 Stk)  
mit Speckstippe, heißer Butter  
Salzkartoffeln und Salat 14,50 EUR

Soweit keine Menge angegeben ist, gibt` s Nachschlag !  
Wir bitten Sie, sich auf max. 2 Hauptgänge zu einigen,

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

- vegetarische Gerichte
- verschiedene Desserts
- Gerichte für Allergiker



# Dithmarscher „Kohlbuffet“ (September-November)

*unser  
Top Angebot*

Frische Ackergemüsesuppe  
mit Kohlwurst

\*\*\*\*\*

Kohlrouladen mit Specksoße

Kleine Grillhaxen mit Sauerkraut

Kasselerbraten mit Schmorkohl und Apfelrotkohl

Kohlpfanne „asiatisch“ mit Hähnchenbrustfilet

Gyros- Weißkohlpfanne

Fischfilet mit Rahmwirsing

verschiedene Kartoffelbeilagen

verschiedene Kohlsalate

mit frischem Kohlbrot

\*\*\*\*\*

Dessert

17,90 EUR ab 20 Personen

16,90 EUR ab 30 Personen



# Dithmarscher Herbst/Winterbuffet (Oktober-Januar)

Kartoffelsuppe  
mit frischem Dithmarscher Gemüse  
\*\*\*\*\*

Grünkohl, Steckrübengemüse  
Sauerkraut, Stampfkohl  
und gekochte Birnen mit gestowten Bohnen,  
dazu Kasseler, Kochwurst, Schweinebacke  
und Tafelspitz

mit Salzkartoffeln und Bratkartoffeln

bunter Dithmarscher Mehlbeutel  
mit Kirschsoße  
\*\*\*\*\*

Dessert

20,50 EUR ab 30 Personen

19,50 EUR ab 40 Personen



# Dithmarscher „Bratkartoffelbuffet“ (das ganze Jahr)

panierte Schnitzel frisch aus der Pfanne  
mit geschmorten Zwiebeln und Champignons

herzhafte Bohnenpfanne

Kasselerkotelettes mit Rahmsoße  
und Dithmarscher Sauerkraut

hausgemachtes Sauerfleisch  
und Rindfleischsülze

Matjesfilet „Hausfrauen Art“  
und Bratheringsfilet

Salatbuffet

und viele frische Bratkartoffeln

\*\*\*\*\*

Dessert

17,90 EUR ab 30 Personen



## Kleines Nordseebuffet

Krabbensuppe  
mit frischem Gemüse und Nordseekrabben  
\*\*\*\*\*

Seelachsfilet „Bordelaise“  
gebacken mit einer Gemüse- Butterkruste

Kabeljaufilet gedünstet  
mit Senfsoße

gebratenes Schollenfilet in Eihülle  
auf Saisongemüse

Salzkartoffeln, Bratkartoffeln

Hausgemachtes Labskaus mit Spiegeleiern  
Matjes und Heringsvariation

Salatbuffet

\*\*\*\*\*

Dessert

20.00 EUR ab 30 Personen

