

Suppen

Frische klare Rinder- oder Geflügelkraftbrühe
mit frischem Gemüse
und hausgemachten Fleischklößchen 4,90 €

Geflügelcremesuppe mit Spargel,
Champignons und Hähnchenstreifen 5,50 €

Lauchcremesuppe
mit Hackfleisch und Frischkäse 5,40 €

Spargelcremesuppe
mit hausgemachten Fleischklößchen 5,50 €

Champignoncremesuppe
mit gebratenen Schinkenstreifen 5,20 €

Senfcremesuppe mit frischem Gemüse
und Lachsfilet 6,90 €

Krabbensuppe
mit Gemüsestreifen und Nordseekrabben 7,50 €

Suppen serviert in Terrinen Aufpreis 0.90 €

Zum „Satt“ essen verdoppelt sich der Preis

Viele weitere Suppen
und Vorspeisen auf Anfrage



Hauptgänge

Schinkenkrustenbraten oder Spießbraten
mit Rahmsoße, Sauerkraut, Partykrautsalat
und Bratkartoffeln 18,50 €

Geschmorter Schweinebraten
mit Rahmsoße, Speckbohnen, Apfelrotkohl
Salzkartoffeln und Kroketten 18,00 €

„Grünkohlpfanne“
mit Kasseler, Kochwurst und Schweinebacke
dazu Bratkartoffeln und süße Röstkartoffeln 18,90 €

„Bratenplatte“
mit Rinder- und Schweinebraten, Rahmsoße
Gemüseplatten, Rotkohl,
Salzkartoffeln und Kroketten 20,00 €/22,50 €
zusätzlich Putenschnitzel in Eihülle 1,00 €

Rinderroulade „Hausfrauen Art“
mit Rahmsoße, Rotkohl, Gemüseplatten
Salzkartoffeln und Kroketten 22,50 €/24,50 €

Viele weitere Bratengerichte,
wie vom Kalb, Wild oder Lamm
auf Anfrage



„Schnitzelplatte“

panierte Schweineschnitzel mit Champignonrahmsoße,
Gemüseplatten, Sc. Hollandaise,
Bratkartoffeln und Kroketten 17,00 € /18,50 €

halb Schwein, halb Pute zusätzlich 1,00 €

„Schlemmerplatte“

Rumpsteaks, Putensteaks in Eihülle
und panierte Schnitzel, dazu gebr. Champignons
Gemüseplatten, Sc. Hollandaise
Bratkartoffeln und Kroketten 21,90 € /23,90 €

Entenbrust und Schweinefilet
im ganzen „rosa“ gebraten
dazu Rahmsoße, Rotkohl, Gemüseplatten
Salzkartoffeln und Kroketten 22,90 € /24,90 €

„Filetplatte“

Medaillons vom Rinder- und Schweinefilet
im Speckmantel vom Grill, dazu Kräuterrahmsoße,
gebratene Champignons, Gemüseplatten
Kartoffelgratin und Kroketten 25,90 € /27,90 €

Sc. Hollandaise extra 0,80 €



Dessert

Schokoladenpudding mit Vanillesoße und Schlagsahne	3,40 €
2 Kugeln Vanilleeis mit heißen Kirschen oder warmer Roter Grütze	4,50 €
Zitronenmousse oder Mousse au chocolate	4,90 €
Frischer Obstsalat (ab 20 Personen) mit Vanilleeis und Schlagsahne	5,90 €
„Dessertvariation“ (ab 20 Personen) angerichtet in kleinen Gläsern und liebevoll garniert	7,50 €

Kaffeetafel ab 20 Personen

Kaffee „satt“	4,80 €
Kaffee „satt“ mit ihren mitgebrachten Kuchen	6,30 €
1 Stück hausgebackener Apfelkuchen	3,80 €
1 Stück hausgemachte Käsesahnetorte	4,20 €



Schnitzelbuffet (ab 30 Personen)

panierte Schweineschnitzel

Putenschnitzel in Eihülle

Hähnchenbrustfilet „natur“ vom Grill

buntes Balkangemüse,
Blumenkohl- Brokkoligratin

geschmorte Champignons, Zwiebeln und Röstspeck
nach „Jäger Art“

frische Ananas in Currysoße

Bratkartoffeln, Pommes Frites, Reis
Remouladensoße, Steaksoße, Ketchup & Co

verschiedene frische Salate
mit Baguette und Kräuterbutter

22,90 EUR

(Vegetarische Schnitzel auf Anfrage)

Suppe oder Dessert
ab 1,90 EUR Aufschlag



Bratkartoffelbuffet (ab 25 Personen)

Das Bratkartoffelbuffet können wir je nach Jahreszeit anpassen

-Beispiel-

**Spießbraten
mit Krautpfanne**

Putenschnitzel in Eihülle gebraten

Hacksteaks „Jäger Art“ mit Champignons und Zwiebeln

buntes Gemüse, Sc. Hollandaise

**Roastbeef „kalt“ und hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remouladesoße**

**Matjesfilet an Hausfrauensoße
Bratheringsfrikadellen**

verschiedene frische Salate

gebackene Kartoffelecken mit Sourcreme

**und ganz viele Bratkartoffeln
mit Speck und Zwiebeln**

23,90 EUR

warmer Fisch auf Anfrage

**Suppe oder Dessert
jeweils ab 1,90 EUR Aufschlag**



Rustikales Buffet (ab 30 Personen)

Champignoncremesuppe

Kräutersenfbraten mit Rahmsoße

**Hähnchensteaks vom Grill
in Zwiebel-Käsesoße**

**dazu Bohnen-Speckpfanne, buntes Pfannengemüse
Kartoffelgratin und gebratene Röstkartoffeln**

Roastbeef

**Spargelkochschinkenröllchen,
Frikadellen und Hähnchenkeulen**

Stremellachs, geräucherte Makrele und Forelle

Holsteiner Käse garniert mit frischen Früchten

**gemischter Brot- und Brötchenkorb
Butter**

verschiedene frische Salate

Vanilleeis mit warmer Roter Grütze

28,90 EUR



Bratenbuffet ab 30 Personen

Spargelcremesuppe mit Fleischklößchen

**geschmorter Schweinebraten mit Rahmsoße
und Rinderbraten „Stroganoff Art“**

**Putenschnitzel in Eihülle gebarten
in gebratenen Champignons und Zwiebeln
mit Kräuterrahmsoße**

**Speckbohnen und Dithmarscher Rotkohl
Leibziger Allerlei und Blumenkohl
Sc.Hollandaise**

Kartoffelgratin, Kroketten, Salzkartoffeln

**frisches buntes Salatbuffet
mit warmen Baguette**

**Frischer Obstsalat mit Vanilleeis
Schokoladenpudding mit Vanillesoße**

29,00 EUR

Fisch auf Anfrage



Mediterranes Buffet (ab 40 Personen)

**Schweinefiletmedaillons im Schinkenmantel gebraten
mit Kirschtomaten in Metaxasoße und Käse überbacken**

Gyros von der Putenkeule mit Knoblauchsoße

**Schinkenrouladen „Italienischer Art“
mit Tomatensoße**

Kräuterhacksteaks

**Tomaten- Gemüsereis
Rosmarinkartoffeln, frische Nudeln**

**buntes Antipastibuffet
mit Gemüse, Salaten, Schinken, Salami
und verschieden Soßen, Dips und Käse**

**Garnelensalat in Cocktailsoße
gebackener Kräuterlachs**

Kräuterciabatta, Fladenbrot

**Griechischer Joghurt mit Honig
Panna Cotta mit verschiedenen Soßen in kleinen Gläsern
Cappuccinomousse**

29,90 EUR



Buffet „Zur Jägersburg“ ab 35 Personen

**Zwiebelsuppe
mit Käsecroutons**

**kl. Rumpsteaks im Speckmantel vom Grill
auf geschmorten Zwiebeln**

**Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsoße
mit Käse überbacken**

Putenschnitzel in Eihülle gebraten

verschiedene Sorten Gemüse dazu Sc. Hollandaise

**Röstkartoffeln und Kroketten
mediterrane Nudelpfanne (vegetarisch)**

**Räucherfischplatte mit
Lachs, Forelle und Makrele
garniert mit gefüllten Eiern**

gemischtes Käsebrett mit Trauben

buntes Salatbuffet

**gemischter Brot und Brötchenkorb
verschiedene Sorten Butter und Dips**

**Eispyramiden garniert mit frischen Früchten
dazu verschiedene Toppings**

33,50 EUR



Frühstücksbuffet

Holsteiner Mettwurst, Lachsschinken,
Kochschinken- Spargelröllchen
Zwiebelmett und Roastbeef

hausgemachter
Fleisch- und Geflügelsalat

Räucherlachs und geräuchertes Forellenfilet

gemischtes Käsebrett

frisches Rührei mit krossem Speck und Würstchen
gekochte Eier
Gurke und Tomate

verschiedene Sorten Konfitüre, Honig, Nutella
Müsli und Cornflakes
Joghurt und Milchreis mit Fruchtsoßen
frisches Obst

warme Brötchen, Croissants
verschiedene Sorten Brot
Butter

unter 20 Personen auf Anfrage
24,50 € 20-29 Personen
23,50 € ab 30 Personen

inkl. Kaffee, Tee, Milch
Säften und einem Glas Sekt
(bis 2,5 Stunden)

