



SPEISEKARTE

WWW.JAGDHAUS-KUEHL.DE  

JAGDHAUS IM KÜHL

LIEBE GÄSTE,

Nachhaltigkeit und Rückbesinnung auf regionale Produkte gewinnen in der Gastronomie immer mehr an Bedeutung und Sie, unsere lieben Gäste, wünschen sich zu Recht transparente und nachvollziehbare Herkunftsangaben. Mit Sinn für Traditionen bewahren wir Ihnen die klassische deutsche und vor allem die westfälische Küche, die wir stets mit kreativen Ideen raffiniert weiterentwickeln.



DER GENUSS UNSERER FRISCH ZUBEREITETEN KÖSTLICHKEITEN IST NUN NOCH TRANSPARENTER FÜR SIE:

An unserem Label „bewusst REGIONAL“ erkennen Sie in unserer Karte die Gerichte, deren Zutaten überwiegend regional erzeugt wurden. So leistet auch unser Jagdhaus einen Beitrag zur Nachhaltigkeit und zum Schutz unseres schönen Planeten.

Zudem stammt der gesamte Strom, den wir täglich verbrauchen, zu 100% aus umweltfreundlicher Wasserkraft.

Herzlichst, Ihre

Familie Speerschneider



VORSPEISEN

WARM SERVIERT

FRANZÖSISCHES SCHNECKENPFÄNNCHEN NACH ELSÄSSER ART

6 Weinbergschnecken mit Kräuterbutter

9,90 €

RIESENGARNELEN PROVENCALE

9 Riesengarnelen, mit Zwiebeln, Tomaten
und Spinat geschmort

14,50 €

SUPPEN

FRISCHE BOUILLON VOM RIND

mit Einlage von Gemüse und Ei

4,50 €

TOMATENSUPPE NACH WALISER ART

mit Gin verfeinert und Sahnehäubchen

5,50 €

KALT SERVIERT

CARPACCIO VON DER MARINIERTEN ROTEN BEETE

mit Blattsalaten an Balsamicodressing, dazu
Gorgonzola-Flöckchen, aromatische Walnüsse

10,50 €



GERÄUCHERTES FORELLENFILET

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)
mit Sahnemeerrettich

9,50 €



RÄUCHERLACHS

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)
mit Sahnemeerrettich

11,50 €

Zu allen VORSPEISEN servieren wir Ihnen knuspriges Baguette.

WILDGERICHTE



HUBERTUSPLATTE (ab 2 Personen)
Medaillons vom Hirsch- und Wildschweinerücken und der Reh-Oberschale mit Pfifferling-cremesauce und Preiselbeerjus, dazu eine Gemüseauswahl, hausgemachte Spätzle, Kroketten und Birne mit Preiselbeeren

pro Person 29,90 € (59,80 €)



**WILDSCHWEINRÜCKEN IM GANZEN
GEBRATEN AUF PREISELBEERJUS ***
dazu Brokkoli, hausgemachte Kroketten und Birne mit Preiselbeeren
(INFO: Wildschweinerücken ist festeres, aromatisches Fleisch!)

26,90 €

**HIRSCH-MEDAILLONS MIT
PFIFFERLINGSAUCE ***
dazu hausgemachte Kroketten, Birne mit Preiselbeeren und ein gemischter Salat

28,90 €

**HIRSCHSTEAK MIT DUNKLER
STEINPILZSAUCE**
(250 gr. Rohgewicht, aus der Oberschale geschnitten, schön mager), dazu hausgemachte Spätzle, Birne mit Preiselbeeren und ein gemischter Salat

27,50 €



**REHPFEFFER VOM HEIMISCHEN REH
MIT PFIFFERLINGEN ***
dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat

21,90 €



REHSPITZEN „FÖRSTERINART“
mit Pfifferlingsauce und Sauerkirschen, dazu hausgemachte Kroketten und ein gemischter Salat

26,90 €



WILDRAGOUT MIT CHAMPIGNONS *
dazu hausgemachte Spätzle und ein gemischter Salat

19,90 €



Unser **HIRSCHFLEISCH** beziehen wir aus exklusiven deutschen und polnischen Jagdgebieten. Dorther stammendes Wildfleisch ist dunkel-rotbraun und von kerniger Struktur und wird sehr hoch geschätzt, denn der einmalige Geschmack verleiht jeder Mahlzeit ein einzigartiges Aroma. Lassen Sie sich von dieser besonderen Fleischqualität überzeugen!

GERICHTE VOM IRISCHEN WEIDERIND

FILETSTEAK MIT CHAMPIGNONRAHMSAUCE *
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat
32,90 €

RUMPSTEAK MIT PFEFFERRAHSAUCE *
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat
27,90 €

RUMPSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat
25,90 €

FILETSTEAK MIT KRÄUTERBUTTER *
dazu Pommes frites und ein gemischter Salat
31,00 €

FILETSPITZEN STROGANOFF *
Filetspitzen in Rahmsauce mit Champignons
und Streifen von der Gewürzgurke, mit Reis
und einem gemischten Salat
24,90 €

RUMPSTEAK STRINDBERG
mit Zwiebel-Senfkruste
dazu Röstkartoffeln und ein gemischter Salat
27,90 €



GERICHTE VOM KALB

WIENER SCHNITZEL *
(AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN)
mit Pommes frites und einem
gemischten Salat
22,50 €

CORDON BLEU,
GEFÜLLT MIT SCHINKEN & KÄSE
(AUS DEM KALBSRÜCKEN GESCHNITTEN)
mit Pommes frites und einem
gemischten Salat
24,50 €

LAMMGERICHTE

LAMMRÜCKEN MIT KRÄUTERBUTTER
dazu Speckbohnen und Röstkartoffeln

26,50 €

LAMMSPITZEN NACH FLORENTINER ART
mit Champignons, Tomaten und Spinat,
dazu hausgemachte Spätzle und
ein gemischter Salat

24,50 €

GEFLÜGELGERICHTE



GEBRATENE HÜHNERBRUST *
mit Früchten in Curryrahmsauce und Reis

16,00 €



**VARIATION VON BLATTSALATEN
MIT BALSAMICO-DRESSING,**
dazu gebratene Hühnerbrust,
knuspriges Baguette und Butter

14,90 €



Unser **GEFLÜGELFLEISCH** beziehen wir
BEWUSST REGIONAL vom Geflügelhof
der Familie Borgmeier aus Paderborn.

VEGETARISCHES



LECKERWALD-TRADITIONS-SALAT
Großer, bunt-gemischter Salatteller, mit Blattsalaten
und angemachten Salaten & gekochtem Ei, dazu
knuspriges Baguette und Butter

12,50 €

ROTE LINSEN CURRY MIT PAPRIKA
dazu natur gebratenen Champignons
und Kräuter Crème fraîche

14,50 €

MECKERZIEGE MIT WALNUSS
Variationen von Blattsalaten in Balsamico-Kräuter-
dressing mit gebratener Avocado, Kirschtomaten,
gebratenem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen,
Baguette und Butter

14,00 €

HAUSGEMACHTE KÄSESPÄTZLE
mit gemischtem Salat

9,90 €



Auf **WUNSCH** bereiten wir für unsere jungen Gäste und unsere Senioren auch halbe Portionen zu! Die entsprechenden Gerichte sind mit einem Sternchen (*) markiert.

GERICHTE VOM SCHWEIN



SCHWEINEKRÜSTCHEN „JÄGERART“ *

Paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat

15,00 €



SCHWEINESCHNITZEL *

dazu Röstkartoffeln und einen gemischten Salat

13,00 €



SCHWEINELENDCHEN IN PFEFFERRAHMSAUCE *

mit hausgemachten Krokettten und einem gemischten Salat

20,50 €



MIT KÄSE ÜBERBACKENES GESCHNETZELTES VOM SCHWEINEFILET

dazu Champignons, hausgemachte Krokettten und einen gemischten Salat

19,90 €

Wir möchten, dass Sie unsere **FLEISCHGERICHTE** mit gutem Gefühl und in vollen Zügen

genießen können. Deshalb arbeiten wir eng und vertrauenswürdig mit der Hemeraner Fleischerei Webers zusammen, einem traditionellen Meisterbetrieb, der mit seinem Fachpersonal echtes Traditions Handwerk liefert.

Wir haben uns ganz bewusst für diese Zusammenarbeit entschieden, denn das Schweinefleisch stammt aus unserer Region, von heimischen Bauern hier in der Gegend. Durch unser eigens entwickeltes „**bewusst Regional**“-Logo geben wir Ihnen somit die Möglichkeit, sich ganz bewusst zu entscheiden. In diesem Fall sogar „**bewusst lokal**“ markiert.



FÜR JUNGES WILD

WILDE KERLE SCHNITZEL


Schnitzel mit Pommes frites und einem Salatrand

9,00 €

RÄUBERTOCHTERS LIEBLINGSNUDELN

Nudeln in Tomatenrahm-Sauce mit Schinkenstreifen

7,50 €

 NICHTS DABEI UND DU MÖCHTEST DAS GLEICHE GERICHT WIE PAPA ODER MAMA PROBIEREN?

Auf **WUNSCH** bereiten wir für unsere jungen Gäste und unsere Senioren auch halbe Portionen zu! Die entsprechenden Gerichte sind mit einem Sternchen (*) markiert.



FISCHGERICHTE



FRISCHE SAUERLAND-FORELLE

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)

für Sie auf Wunsch am Tisch filetiert

„Blau“ oder nach Müllerinart, mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

18,50 €



VARIATION VON BLATTSALATEN MIT BALSAMICO-DRESSING

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)

dazu Garnelen, Streifen vom Lachs und knuspriges Baguette

18,50 €



IN DER SESAMKRUSTE GEBRATENES LACHSFILET *

(vom Fischhof Baumüller, Wickede)

auf Wunsch auch natur gebraten

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

19,90 €

NATURGEBRATENES SCHOLLENFILET *

mit zerlassener Butter, Salzkartoffeln und einem gemischten Salat

16,90 €

ZANDERFILET MIT KRÄUTERBUTTER *

dazu Salzkartoffeln und ein gemischter Salat

21,00 €

BEILAGEN | PREISE PRO PORTION

Cremige Champignon-Rahmsauce	3,50 €
Knackige Pommes frites	3,00 €
Hausgemachte Krokette	3,00 €
Frische Spätzle	3,00 €
Aromatischer Reis	3,00 €
Röstkartoffeln frisch aus der Pfanne	3,00 €
Knackiges Gemüse	3,50 €
Sauerländer Schmorzwiebeln	2,50 €
Kleiner, gemischter Salatteller	4,00 €

HEIßGETRÄNKE

Tasse Kaffee	2,20 €
Kännchen Kaffee	4,40 €
Cappuccino	2,80 €
Espresso	2,20 €
Milchkaffee	3,40 €
Latte Macchiato	3,40 €

Tasse Kaffee Hag	2,20 €
Kännchen Kaffee Hag	4,20 €
Glas Tee	2,20 €
Tasse Schokolade	2,20 €
Kännchen Schokolade	4,20 €



KUCHEN

Hausgemachter Apfelkuchen	2,70 €
Hausgemachter Käsekuchen	2,70 €
Hausgemachter Erdbeerkuchen (Saison)	2,70 €
Hausgemachter Pflaumenkuchen (Saison)	2,70 €
Hausgemachte Stachelbeer-Baiser-Torte	3,20 €

Bitte sprechen Sie uns an:

WEITERE KUCHEN UND TORTEN
 tages- & saisonabhängig

WAFFELN

Hausgemachte frische Waffeln	2,60 €
Portion Sauerkirschen	1,80 €
Kugel Eis	1,20 €
Portion Sahne	0,80 €



Bitte haben Sie **VERSTÄNDNIS** dafür, dass wir auf unserer Terrasse Kaffee und Schokolade im Kännchen servieren. Bier genießen Sie im Außenbereich im 0,3 ltr Glas.

KÜHLES & SÜßES

GEMISCHTES EIS

drei Kugeln nach Wahl

3,60 €

GEMISCHTES EIS

drei Kugeln nach Wahl, mit Sahne

4,40 €

KROKANTBECHER

zwei Kugeln Haselnusseis, eine Kugel
Vanilleeis, Sahne und Krokant
wahlweise mit Karamell Sauce (oder mit Eierlikör)

6,00 € (7,00 €)

COUP DANMARK

drei Kugeln Vanilleeis mit heißer Schokolade
und Sahne

6,50 €

DREI KUGELN VANILLEEIS

mit heißen Sauerkirschen und Sahne

6,20 €

ZWEIERLEI MOUSSE AU CHOCOLAT

von brauner und weißer Kuvertüre
auf Himbeersauce

7,50 €

HAUSGEMACHTES NOUGATPARFAIT
MIT FEINER CHILINOTE

auf Himbeersauce

7,50 €

EISKAFFEE

Eiskalter Kaffee, zwei Kugeln Vanilleeis
und Sahne

5,50 €

PORTION SAHNE

0,80 €

ALLEM KANN ICH WIDERSTEHEN,
NUR DER VERSUCHUNG NICHT.

Oscar Wilde