



Jagdhaus-Take/away



Vorspeisen (400 ml / Portion)

Wildbouillon

mit Wurzelgemüse & Mini-Maultaschen, dazu Baguette

8,90

Frisches Tomatensüppchen

dazu Baguette

7,90

Hauptgerichte

Schweinelendchen in Pfefferrahmsauce

mit hausgemachten Krokettten & einem gemischten Salat

22,90

Wildragout

dazu hausgemachte Spätzle & ein gemischter Salat

22,90

Softiges Schnitzel vom Sauerländer Landschwein

mit Champignonrahmsauce, Röstkartoffeln & einem gemischten Salat

17,90

Des Waidmanns leichte Bente

Wildkräutersalat mit Granatapfel-Dressing, frischer Avocado, Kirschtomaten, Paprika, gekochtem Ei & karamelierten Walnüssen

16,90

wahlweise dazu:

+ frittierte Rote-Bete Falafel-Bällchen

+4,90

+ Plant - Steak

+8,00



+ rosa gebratene Streifen vom irischen Rumpsteak (100gr)

+14,90

Meckerziege mit Walnuss

Variation von Blattsalaten in Balsamico-Kräuter-Dressing mit gebratener Avocado, Kirschtomaten, gebratenem Ziegenkäse, gerösteten Walnüssen, Baguette & Butter

17,90



Zwei Schnitzelchen vom Sauerländer Wildschwein

in Nuss-Kräuter-Panade auf Wildjus, dazu Röstkartoffeln

24,90

Veganes No-Chicken-Masala

mit schwarzem Sesam, Reis & frischem Koriander

21,90

Rote Linsen Curry mit Kokosmilch

dazu Paprika & naturgebratene Champignons

15,90

Zum Dessert

Pudding von weißer Schokolade

mit Schlagrahm & gerösteten Mandeln

4,00

Eierlikör zum Löffeln



(von Bauer Emde) mit Krokant, Waldbeeren & Schlagrahm

6,90

ABHOLZEITEN IM TAKEAWAY:

11:45, 17:45 & 19:45

☎ 02371 - 4 13 88

🌐 www.jagdhaus-kuehl.de

