

Gasthof Jägerkrug



Bernd Schmidt

Jägerkrug 5 24850 Schuby

Tel: 04621-4684 Fax: 04621-948022

E-Mail: info@jaegerkrug-schuby.de - www.jaegerkrug-schuby.de

Öffnungszeiten:

Montag	11:00 - 14:00 Uhr	und	abends geschlossen
Dienstag	Ruhetag		
Mittwoch	11:00 - 14:00 Uhr	und	ab 17:30 Uhr
Donnerstag	11:00 - 14:00 Uhr	und	ab 17:30 Uhr
Freitag	11:00 - 14:00 Uhr	und	ab 17:30 Uhr
Samstag	Mittags auf Anfrage	und	ab 17:30 Uhr
Sonntag	11:00 - 14:00 Uhr	und	ab 17:30 Uhr

Küche: 11:30 - 14:00 Uhr und 17:30 - 21:00 Uhr

Essen außer Haus

- ❖ Bestellungen bitte eine Woche im Voraus abgeben.
- ❖ Bestellungen ab 10 Personen
- ❖ Wir erwarten unsere Platten und Transportbehälter **gereinigt** am nächsten Tag bis 11.00 Uhr zurück. Andernfalls berechnen wir eine Reinigungsgebühr von 1,00 € pro Person
- ❖ Für weitere Gerichte oder Buffets nach Ihren Wünschen, nennen wir Ihnen gerne Preise auf Anfrage.
- ❖ Auf Wunsch auch andere Beilagen zu den Gerichten.
- ❖ Bezahlung erfolgt bei Abholung.

Mit der Preisliste 03/2016 verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Suppen

		pro Liter	
Broccolisuppe	mit Fleischklößchen	6,50 €	
Lauchcremesuppe	mit Fleischklößchen	6,50 €	
Spargelsuppe	mit Fleischklößchen	6,50 €	
Tomatencremesuppe	mit Fleischklößchen	6,50 €	
Gulaschsuppe		5,50 €	
Gyrossuppe		5,50 €	
Lauchhackfleischkäsesuppe		5,50 €	
als Vorsuppe pro Person	350 ml		
als Hauptgericht pro Person	750 ml		

Mindestbestellmenge: 5 Liter

die Suppen werden ohne Brot geliefert

Fleischgerichte

Currygeschnetzeltes von der Pute mit Früchten, Reis und bunten Salat	10,80 €
Hähnchenbrust , natur Curryrahmsauce mit exotischen Früchten, Reis und bunten Salat	11,50 €
Hähnchenschnitzel , paniert mit Erbsen und Wurzeln, Pilzrahmsauce, Bratkartoffeln	10,90 €
Cordon Bleu , paniert mit Gemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	11,50 €
Schweineschnitzel , paniert mit Zwiebeln und Pilzen, Rahmsauce, Erbsen und Wurzeln, Bratkartoffeln	11,00 €
Schweineschnitzel , paniert Drei kleine Schnitzel mit Bratkartoffeln <u>ohne Soße, Gemüse und Salat</u>	7,00 €
Geschnetzeltes vom Schwein mit Zwiebeln und Pilzen, Kaisergemüse und Reis	9,50 €
Krustenbraten , geschnitten mit Sauerkraut, Burgundersauce und Salzkartoffeln	10,50 €

Fleischgerichte

Rinderbraten
mit Kaisergemüse, Pilzrahmsoße und Salzkartoffeln 11,50 €

Rinderrouladen, zwei pro Person
mit Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Rahmsoße
und Salzkartoffeln 12,50 €

Hirschkalbsbraten
mit Waldpilzsoße, Rotkohl und Salzkartoffeln 14,50 €

Steaks vom Grill
Rinder-, Puten- und Schweinesteaks,
Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Zwiebeln und Pilze,
Broccoli und Salzkartoffeln 14,90 €

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Kaisergemüse, Pilzrahmsoße und Salzkartoffeln 13,80 €

Saisongerichte

Rübenmus
mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst und Senf 11,50 €

Grünkohl
mit Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst,
Bratkartoffeln und Senf 12,90 €
Süße Kartoffeln plus 1,00 €

Kalte Speisen

Geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt
mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln 11,50 €

Hausgemachtes Sauerfleisch
mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln 9,90 €

Roastbeef
mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln 15,30 €

Roastbeef und Kasseler, kalt
mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln 12,50 €

Dessert

Krokanteistorte pro Torte 18,00 €

Krokanteis in Blockform pro Block 12,00 €

Vanilleeis in Blockform pro Block 11,00 €

Frischer Obstsalat pro Person 3,50 €

Rote Grütze mit Vanillesauce pro Person 2,80 €

Zitronencremespeise pro Person 2,80 €

Schnitzelbuffet

ab 25 Personen

Schweineschnitzel und Putenschnitzel
Hähnchenschnitzel mit Cornflakes paniert
eingelegte Schnitzel mit Hackfleischsoße und Käse überbacken
eingelegte Schweineschnitzel mit Waldpilzen

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Kaisergemüse und Sauce Hollandaise

pro Person 15,00 €

Bratkartoffelbuffet

ab 25 Personen

Geräucherte Putenbrust, Kasseler und Roastbeef
Hausgemachtes Sauerfleisch
Kleine Schweine- und Hähnchenschnitzel
Kleine Frikadellen

Bratkartoffeln
Remoulade
Bunter Salat und Krautsalat

pro Person 14,00 €

Leihgebühr für Chafing Dish mit Brennpaste **pro Stück** 7,00 €

Kalte Platten

ab 10 Personen

Vorschlag I Hähnchenbrüstchen auf Fleischsalat
Roastbeef, englisch
Zwiebelmett
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Käsespezialitäten
Eier

pro Person (7 Schnittchen) 13,50 €

Vorschlag II Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Husumer Nordseekrabben
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Räucheraal auf Kräuterrührei
Hühnerbrüstchen auf Fleischsalat
Roastbeef, englisch
Käsespezialitäten

pro Person (7 Schnittchen) 16,00 €

Vorschlag III Roastbeef, englisch
Eier
Frikadellen auf Fleischsalat
Schinkenröllchen
verschiedene Käsesorten
Zwiebelmett
Geflügelsalat

pro Person (7 Schnittchen) 11,00 €