

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 17:30 - 21:30 Uhr

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

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

Samstag mittags auf Anfrage und 17:30 - 21:30 Uhr

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

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

Essen außer Haus

- ❖ Bestellen Sie bitte **spätestens eine Woche** vorher.
- ❖ Bestellungen ab 10 Personen
- ❖ Wir erwarten unsere Platten und Transportbehälter **gereinigt** am nächsten Tag nach Absprache 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.

Wir beantworten Ihnen gerne Ihre Fragen zu **Allergenen und Zusatzstoffen** in unseren Speisen. Bitte sprechen Sie uns gegebenenfalls an.

In unserem Betrieb können wir das Vorhandensein von allergenen Spuren Lt. LMIV nicht ausschließen.

Mit der Preisliste **01/2019** verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Suppen

750 ml pro Person

Broccolisuppe	mit Fleischklößchen	5,60 €
Lauchcremesuppe	mit Fleischklößchen	5,60 €
Spargelsuppe	mit Fleischklößchen	5,60 €
Tomatencremesuppe	mit Fleischklößchen	5,60 €
Gulaschsuppe		4,60 €
Gyrossuppe		4,60 €
Lauchhackfleischkäsesuppe		4,60 €

als Vorsuppe pro Person 250 ml

als Hauptgericht pro Person 750 ml

Mindestbestellmenge: 7,5 Liter

die Suppen werden ohne Brot geliefert

Fleischgerichte

Pro Person

Hähnchenbrust , natur Curryrahmsoße mit exotischen Früchten, Reis und bunten Salat	12,90 €
Hähnchenschnitzel , paniert mit Erbsen und Wurzeln in Rahm und Bratkartoffeln	12,00 €
Cordon Bleu , paniert (2 Stück pro Person) mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	13,00 €
Schweineschnitzel , paniert mit Zwiebeln und Pilzen, Rahmsoße, Erbsen und Wurzeln, Bratkartoffeln	12,50 €
Schweineschnitzel , paniert Drei kleine Schnitzel mit Bratkartoffeln <u>ohne Soße, Gemüse und Salat</u>	7,90 €
Geschnetzeltes vom Schwein mit Zwiebeln und Pilzen, Kaisergemüse und Reis	10,90 €
Krustenbraten , geschnitten mit Sauerkraut, Burgundersoße und Salzkartoffeln	11,90 €

Fleischgerichte

	Pro Person	
Rinderrouladen (zwei Stück pro Person) mit Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Rahmsoße und Salzkartoffeln	13,90 €	
Rinderrouladen, extra	3,50 €	pro Stück
Steaks vom Grill Rinder-, Puten- und Schweinesteaks, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Zwiebeln und Pilze, Broccoli und Salzkartoffeln	16,50 €	
Schweinemedallions im Speckmantel mit Kaisergemüse, Pilzrahmsoße und Salzkartoffeln	15,20 €	

Saisongerichte

Rübenmus mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst und Senf	12,90 €	
Grünkohl mit Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst, Bratkartoffeln und Senf	14,40 €	
Süße Kartoffeln	1,00 €	plus

Kalte Speisen

	Pro Person	
Geräucherte Putenbrust und Kasseler , kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	12,90 €	
Hausgemachtes Sauerfleisch , kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	10,90 €	
Roastbeef , kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	16,90 €	

Dessert

Krokanteistorte	20,00 €	pro Torte
Krokanteis in Blockform	13,00 €	pro Block
Vanilleeis in Blockform	12,00 €	pro Block
Zitronencremespeise	3,20 €	pro Person

Schnitzelbuffet

ab 25 Personen

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

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Kaisergemüse und Sauce Hollandaise

pro Person 16,90 €

Bratkartoffelbuffet

ab 25 Personen

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

Bratkartoffeln
Remoulade
Bunter Salat

pro Person 15,50 €

Warmhaltebehälter für Buffets:

Leihgebühr für Chafing Dish mit Brennpasten **pro Stück** 8,00 €

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) 15,00 €

Vorschlag II Geräucherte Forellenfilets mit Sahnemeerrettich
Husumer Nordseekrabben
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Räucheraal auf Kräuterrührei
Hühnerbrüstchen auf Fleischsalat
Roastbeef, englisch
Käsespezialitäten
pro Person (7 Schnittchen) 18,00 €

Vorschlag III Roastbeef, englisch
Eier
Frikadellen auf Fleischsalat
Schinkenröllchen
verschiedene Käsesorten
Zwiebelmett
Geflügelsalat
pro Person (7 Schnittchen) 12,00 €