

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

Speisekarte für Ihre Festlichkeit

Liebe Gäste,

auf diesen Seiten haben wir für Sie ein Speisenangebot zusammengestellt. Diese Gerichte servieren wir Ihnen ab 10 Personen (außer Buffet).

Die in unseren Vorschlägen enthaltenen Beilagen sind für Sie nicht verbindlich. Wir servieren Ihnen die Beilagen Ihrer Wahl.

Außerdem bieten wir Spezialitäten passend zur Jahreszeit an, wie Spargel-, Steckrüben- und Grünkohlgerichte.

Kinder von 0-5 Jahre sind ohne Berechnung und für Kinder von 6-12 Jahre berechnen wir den halben Preis.

Vereinbaren Sie 4 – 6 Wochen vor Ihrer Feier, telefonisch einen Beratungstermin mit uns.

Wir freuen uns, Sie persönlich im „Gasthof Jägerkrug“ zu begrüßen.

Bernd und Elke Schmidt
und das Team vom Gasthof Jägerkrug

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

Vorspeisen

	Pro Person
Melonenschiffchen Honigmelone mit Katenrauchschinken, Brot und Butter	8,20 €
Büsumer Krabbencocktail mit Spargelspitzen und Ananas auf Salat Julienne, Cocktailsauce, Stangenweißbrot und Butter	Preis auf Anfrage
Fischhäppchen mit Räucherlachs, Aal auf Rührei und Nordseekrabben auf Vollkornbrot angerichtet	10,50 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen auf verschiedenen Salaten angerichtet und Brot	6,50 €
Vierländer Salatteller verschiedene Salate mit hausgemachtem Dressing und Brot	4,90 €
Lachsschnittchen Räucherlachs, Graved Lachs und Stremellachs auf Brottaler angerichtet	8,20 €

Suppen

	Pro Person
Klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüseeinlage und Eierstich	4,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, Fleischklößchen und Sahnehaube	4,50 €
Broccolicremesuppe mit Broccoliröschen, Fleischklößchen und Sahnehaube	4,50 €
Lauchcremesuppe mit Lauchstreifen, Fleischklößchen und Sahnehaube	4,50 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	4,50 €
Steinpilzsuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	5,00 €

Hauptgerichte

	Pro Person
Zarter Rinder- und Schweinebraten mit Pilzrahmsoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Salzkartoffeln und Kroketten	16,40 €
Jägerkrugplatte Schweinemedallions im Speckmantel, Rindersteaks und Hähnchensteaks, mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen, Bohnenbündchen, Broccoli, Erbsen und Wurzeln, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	20,50 €
Rinderrouladen, Schweinemedallions und Hähnchensteaks mit Butterbohnen, Kaisergemüse, Pilzrahmsoße, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten	18,60 €
Zarte Rinderrouladen mit Erbsen und Wurzeln, Apfelrotkohl, Pilzrahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	18,00 €
Schweinemedallions im Speckmantel, Rinderbraten und Hähnchenschnitzel mit Zwiebeln, Broccoli, Leipziger Allerlei, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	18,90 €

Hauptgerichte

	Pro Person
Filetplatte Schweinemedallions im Speckmantel und Rinderfilet, im Ganzen gebraten mit Pfefferkruste, geschmorten Champignons und Zwiebeln, Bohnenbündchen, Karotten, Broccoli, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	25,50 €
Hirschkalbskeule „Freischütz“ mit Waldpilzen in Wacholderrahmsoße, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Kroketten	21,50 €
Entenbrust und Hirschkalbsbraten mit Stockschwämmchen in Madeirasoße, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Broccoli, gefüllte Birnenhälfte, Salzkartoffeln und Kroketten	22,50 €
Tafelspitz, gepökelt mit milder Meerrettichsoße, Butterbohnen mit Speck, Karotten, Gewürzgurken, Rote Bete und Salzkartoffeln	19,00 €

Hauptgerichte

	Pro Person
Schnitzelvariationen Verschiedene panierte Schnitzel überbacken, mit Broccoli, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	17,50 €
Dreierlei Schnitzel Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel und mit Cornflakes panierte Hähnchenschnitzel, mit geschmorten Zwiebeln, Erbsen und Wurzeln, Pilzrahmsoße, Bratkartoffeln und bunter Salat	17,00 €
Zarte panierte Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Pilzen, Erbsen und Wurzeln, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	16,00 €
Geräucherte Putenbrust und Kasseler , kalt mit Remoulade, Bratkartoffeln und bunten Salat	14,20 €
Sauerfleisch, Roastbeef und Putenbrust , kalt mit Remoulade, Bratkartoffeln und bunten Salat	16,00 €
Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust , kalt mit Remoulade, Bratkartoffeln und bunten Salat	17,20 €

Werden zusätzliche Beilagen zu den Gerichten gewünscht, muss ein Aufschlag berechnet werden.

Dessert

	Pro Person
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	5,40 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,70 €
Vanilleeis mit heißen Erdbeeren und Sahne	5,40 €
Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Sahne	5,40 €
Frischer Obstsalat mit Sahne	5,00 €
mit Vanilleeis und Sahne	6,00 €
Zitronencreme mit Sahnehaube	4,30 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	4,30 €
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße	4,50 €
Dessertbuffet ab 40 Personen	6,90 €
Eisbuffet ab 50 Personen mit Obstsalat und verschiedenen Saucen	9,50 €

Kaffeezeit

Pro Person

Krokanteistorte mit Kaffee und Kleingebäck	9,00 €
Tortenbuffet mit Torten von Bäckerei Kalinka und Eierkaffee	11,50 €
Käsebröte zum Tortenbuffet	1,50 €
Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen, für Kaffee sowie Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs Torten, Kuchen und Bröte bitte servierfertig anliefern!	5,50 €

Für Nachts

Kalte Platten und Kaffee	12,00 €
Gulaschsuppe mit Brot	4,90 €
Lauchhackfleischsuppe mit Brot	4,90 €
Gyrossuppe mit Brot	4,90 €
Schmalztopf mit Brotkorb	2,90 €
Käsebrett und Aufschnittplatte verschiedene Käse- und Wurstsorten, Brot und Butter	8,50 €

Buffet 1

ab 35 Personen

Lauchcremesuppe

Rindersteaks
Hähnchensteaks
Schweinemedallions im Speckmantel
Zwiebeln und Champignons
Rotzungenfilet, gedünstet mit Lauch und Pilzen
Gemüse
Sauce Hollandaise
Kartoffelgratin
Bratkartoffeln
Kroketten

Melonenschiffchen mit Schinken
Roastbeef, englisch mit Remouladensoße
Röllchen vom gekochten Schinken mit Spargel
Räucherlachs mit Sahnemeerrettich
Aal auf Kräuterrührei
Gemischte Fischplatte
Frische Husumer Nordseekrabben
Käseplatte
Gefüllte Eier
Salate und Dressing
Verschiedene Brotsorten und Butter

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

pro Person 36,00 €

Buffet 2

ab 35 Personen

Broccolicremesuppe

Fischnudelpfanne mit verschiedenen Fischarten

Schweinefilet im Speckmantel

Hähnchenschnitzel, mit Cornflakes paniert

Schweineschnitzel, paniert

Kleine Frikadellen

Zwiebeln

Gemüse

Pilzrahmsauce

Bratkartoffeln

Wedges

Matjesfilet mit Hausfrauensauce

Hausgemachtes Sauerfleisch

Gemischte Schinkenplatte

Gefüllte Eier

Käseplatte

Salate und Dressing

Verschiedene Brotsorten und Butter

Schokopudding und Götterspeise mit Vanillesauce

pro Person 25,00 €

Buffet 3

Schnitzelbuffet

ab 40 Personen

Tomatencremesuppe

Schweine- und Hähnchenschnitzel, paniert

Hähnchenschnitzel mit Cornflakes paniert

ingelegte Schweineschnitzel mit Waldpilzen

ingelegte Schnitzel mit Camembert in einer Senfsauce

verschiedene überbackene panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel

Zwiebeln und Pilze

Gemüse

Pilzrahmsauce

Sauce Hollandaise

Bratkartoffeln

Kartoffelgratin

Kroketten

Salate

Vanilleeis mit heißen Kirschen

pro Person 25,50 €

Buffet 4

ab 25 Personen

Spargelcremesuppe

Schweinemedallions im Speckmantel

Hähnchensteaks

Kleine Frikadellen

Zwiebeln und Champignons

Kleine Rinderrouladen

Gedünsteter Lachs auf Blattspinat

Gemüse

Rahmsoße

Sauce Hollandaise

Salzkartoffeln

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Roastbeef, englisch mit Remouladensoße

Hausgemachtes Sauerfleisch

Matjes mit Hausfrauensauce

Salate und Dressing

Zitronencreme

pro Person 26,50 €

Buffet 5

ab 35 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Lachsnudelpfanne mit Zitronensoße

Seehecht, gedünstet mit Lauch und Pilzen

Rindersteaks mit Zwiebeln

Panierte Hähnchenschnitzel mit Frischkäse gefüllt

Broccoli und Karotten

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Kroketten

Reis

Aal auf Kräuterrührei

Lachsforelle

Gemischte Fischplatte

Graved Lachs

Husumer Nordseekrabben

Roastbeef, englisch mit Remouladensoße

Gemischte Schinkenplatte

Käseplatte

Ananas- und Melonenschiffchen

Verschiedene Brotsorten und Butter

Salate und Dressing

Fürst-Pückler-Eis

pro Person 37,50 €

Buffet 6

Brunch - Buffet

ab 35 Personen

Kleine panierte Schnitzel und Frikadellen
Nürnberger Rostbratwürstchen
Bratkartoffeln
Rührei mit Bacon

Räucherlachs und geräucherte Forelle
gefüllte Eier
geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt
Roastbeef und Mett
Aufschnittplatte
Matjesfilet
roher Schinken und Schinkenröllchen
Verschiedene Salate
Käseplatte
Ananas- und Melonenschiffchen
Marmelade und Honig
Brot und Brötchen
Kaffee
Orangensaft

Quarkspeise

pro Person 25,00 €

Tischdekoration

Pro Person

Dekoration mit Blumengestecken/2 Gläsern pro Person 2,00 €

Dekoration mit 3 Gläsern pro Person 2,50 €

Wenn Blumendekoration mitgebracht wird pro Person 1,00 €

Dekoration mit Stoffservietten pro Person 2,80 €

Dekoration mit Stoffservietten und 3 Gläsern pro Person 3,30 €

Wenn Blumendekoration mitgebracht wird pro Person 1,80 €

Sie dürfen gerne die Tischdekoration selber machen und dekorieren, wenn es terminlich bei uns möglich ist.

Wenn wir die mitgebrachte Dekoration eindecken, berechnen wir einen Preis nach Aufwand.

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.