

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	Ruhetag		
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 **01/2022** verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Suppen

		pro Liter
Broccolisuppe	mit Fleischklößchen	8,50 €
Lauchcremesuppe	mit Fleischklößchen	8,50 €
Spargelsuppe	mit Fleischklößchen	8,50 €
Tomatencremesuppe	mit Fleischklößchen	8,50 €
Gulaschsuppe		7,20 €
Gyrossuppe		7,20 €
Lauchhackfleischkäsesuppe		7,20 €

als Vorsuppe pro Person 250 ml

als Hauptgericht pro Person 750 ml

Mindestbestellmenge: 7 Liter

die Suppen werden ohne Brot geliefert!

Fleischgerichte

Pro Person

Currygeschnetzeltes vom Huhn

Curryrahmsoße mit exotischen Früchten,
Reis und gemischtem Salat

14,20 €

Hähnchenschnitzel, paniert

mit Erbsen und Wurzeln in Rahm und Bratkartoffeln

13,50 €

Cordon Bleu, paniert (2 Stück pro Person)

mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

16,00 €

Schweineschnitzel, paniert

mit Zwiebeln, Pilzrahmsoße,
Erbsen und Wurzeln, Bratkartoffeln

13,90 €

Schweineschnitzel, paniert

Drei kleine Schnitzel mit Bratkartoffeln
ohne Soße, Gemüse und Salat

8,70 €

Geschnetzeltes vom Schwein

mit Zwiebeln und Pilzen, gemischtem Salat und Reis

12,50 €

Krustenbraten, geschnitten

mit Sauerkraut, Remoulade und Bratkartoffeln

13,50 €

Fleischgerichte

Pro Person

Rinderrouladen (zwei Stück pro Person)
mit Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Rahmsoße
und Salzkartoffeln 15,50 €

Rinderrouladen, extra pro Stück 4,00 €

Steaks vom Grill

Rinder-, Puten- und Schweinesteaks,
Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Zwiebeln und Pilze,
Broccoli und Kroketten 18,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 16,90 €

Saisongerichte

Rübenmus
mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst und Senf 14,40 €

Grünkohl
mit Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst,
Bratkartoffeln und Senf 15,90 €

Süße Kartoffeln plus 1,10 €

Kalte Speisen

	Pro Person
Geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	14,50 €
Hausgemachtes Sauerfleisch, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	12,50 €
Roastbeef, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	19,90 €
Geräucherte Putenbrust, Kasseler und Roastbeef kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	17,00 €
Geräucherte Putenbrust, Kasseler und Roastbeef kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	13,50 €

Dessert

Krokanteistorte	pro Torte	22,00 €
Krokanteis in Blockform	pro Block	14,50 €
Vanilleeis in Blockform	pro Block	13,50 €
Zitronencremespeise	pro Person	3,50 €

Schnitzelbuffet ab 25 Personen

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

Kartoffelgratin und Bratkartoffeln

Kaisergemüse und Sauce Hollandaise

pro Person 18,90 €

Bratkartoffelbuffet ab 25 Personen

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

Bratkartoffeln

Remoulade

Gemischtem Salat

pro Person 17,00 €

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) 16,50 €

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

pro Person (7 Schnittchen) 19,90 €

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

pro Person (7 Schnittchen) 13,50 €