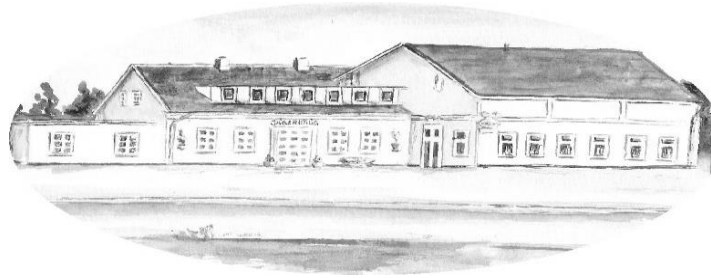


# Gasthof Jägerkrug



Bernd Schmidt

Jägerkrug 5 24850 Schuby

Tel: **04621-4684** Fax: 04621-948022

E-Mail: [info@jaegerkrug-schuby.de](mailto:info@jaegerkrug-schuby.de) - [www.jaegerkrug-schuby.de](http://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

## 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 01/2022 verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten ihre Gültigkeit.

# Vorspeisen

	Pro Person
<b>Melonenschiffchen</b> Honigmelone mit Katenrauchschinken, Brot und Butter	8,60 €
<b>Büsumer Krabbencocktail</b> mit Spargelspitzen und Ananas auf Salat Julienne, Cocktailsauce, Stangenweißbrot und Butter	Preis auf Anfrage
<b>Fischhäppchen</b> mit Räucherlachs, Aal auf Rührei und Nordseekrabben auf Vollkornbrot angerichtet	11,00 €
<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen</b> auf verschiedenen Salaten angerichtet und Brot	6,90 €
<b>Vierländer Salatteller</b> verschiedene Salate mit hausgemachtem Dressing und Brot	5,20 €
<b>Lachsschnittchen</b> Räucherlachs, Graved Lachs und Stremellachs auf Brottaler angerichtet	8,60 €

# Suppen

Pro Person

## **Klare Rinderkraftbrühe**

mit Fleischklößchen, Gemüseeinlage und Eierstich

4,90 €

## **Spargelcremesuppe**

mit Spargelspitzen, Fleischklößchen und Sahnehaube

4,90 €

## **Broccolicremesuppe**

mit Broccoliröschen, Fleischklößchen und Sahnehaube

4,90 €

## **Lauchcremesuppe**

mit Lauchstreifen, Fleischklößchen und Sahnehaube

4,90 €

## **Tomatencremesuppe**

mit Fleischklößchen und Sahnehaube

4,90 €

## **Steinpilzsuppe**

mit Fleischklößchen und Sahnehaube

5,50 €

# Hauptgerichte

Pro Person

## **Zarter Rinder- und Schweinebraten**

mit Pilzrahmsoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Salzkartoffeln und Kroketten

18,00 €

## **Jägerkrugplatte**

Schweinemedallions im Speckmantel, Rindersteaks und Hähnchensteaks, mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen, Bohnenbündchen, Broccoli, Erbsen und Wurzeln, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten

22,90 €

## **Rinderrouladen, Schweinemedallions im Speckmantel und Hähnchenschnitzel**

mit Zwiebeln, Rotkohl, Broccoli, Pilzrahmsoße, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten

20,50 €

## **Zarte Rinderrouladen**

mit Leipziger Allerlei, Apfelrotkohl, Pilzrahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten

19,80 €

# Hauptgerichte

Pro Person

## **Filetplatte**

28,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel und Rinderfilet, im Ganzen gebraten mit Pfefferkruste, geschmorten Champignons und Zwiebeln, Bohnenbündchen, Karotten, Broccoli, Sauce Hollandaise, Rahmsauce, Salzkartoffeln und Kroketten

## **Hirschkalbskeule „Freischütz“**

23,90 €

mit Waldpilzen in Wacholderrahmsauce, Rahmsauce, Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Kroketten

## **Entenbrust und Hirschkalbsbraten**

24,90 €

mit Stockschwämmchen in Madeirasauce, Rahmsauce, Apfelrotkohl, Broccoli, gefüllte Birnenhälfte, Salzkartoffeln und Kroketten

## **Tafelspitz, gepökelt**

21,00 €

mit milder Meerrettichsauce, Butterbohnen mit Speck, Karotten, Gewürzgurken, Rote Bete und Salzkartoffeln

# Hauptgerichte

Pro Person

## **Schnitzelvariationen**

19,00 €

Verschiedene panierte Schnitzel überbacken, mit Broccoli, Erbsen und Wurzeln, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Bratkartoffeln und Kroketten

## **Dreierlei Schnitzel**

18,00 €

Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel und mit Cornflakes panierte Hähnchenschnitzel, mit geschmorten Zwiebeln, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Pilzrahmsoße, Bratkartoffeln und buntem Salat

## **Zarte panierte Schweineschnitzel**

17,50 €

mit Zwiebeln und Pilzen, Leipziger Allerlei, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

## **Geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt**

15,60 €

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

## **Sauerfleisch, Roastbeef und Putenbrust, kalt**

17,90 €

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

## **Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt**

18,90 €

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

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

## Dessert

	Pro Person
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Kirschen und Sahne	5,90 €
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90 €
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Erdbeeren und Sahne	5,90 €
<b>Vanilleeis</b> mit heißen Brombeeren und Sahne	5,90 €
<b>Frischer Obstsalat</b> mit Sahne	6,00 €
mit Vanilleeis und Sahne	7,00 €
<b>Zitronencreme</b> mit Sahnehaube	4,80 €
<b>Schokoladenpudding</b> mit Vanillesoße	4,80 €
<b>Bayrisch Creme</b> mit Fruchtsoße	5,00 €
<b>Dessertbuffet</b> ab 40 Personen	7,50 €
<b>Eisbuffet</b> ab 50 Personen mit Obstsalat und verschiedenen Saucen	10,50 €



## Kaffeezeit

	Pro Person
<b>Krokanteistorte</b> mit Kaffee und Kleingebäck	9,90 €
<b>Tortenbuffet</b> mit Torten von Bäckerei Kalinka und Eierkaffee	12,90 €
<b>Käsebrote</b> zum Tortenbuffet	1,60 €
<b>Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen</b> für Kaffee sowie Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs <b>Torten, Kuchen und Brote bitte servierfertig anliefern!</b>	6,00 €

## Für Nachts

<b>Kalte Platten</b> und Kaffee	13,50 €
<b>Gulaschsuppe</b> mit Brot	5,50 €
<b>Lauchhackfleischsuppe</b> mit Brot	5,50 €
<b>Gyrossuppe</b> mit Brot	5,50 €
<b>Schmalztopf</b> mit Brotkorb	3,50 €
<b>Käsebrett und Aufschnittplatte</b> verschiedene Käse- und Wurstsorten, Brot und Butter	9,40 €

# Buffet 1

ab 30 Personen

Lauchcremesuppe

Rindersteaks

Hähnchensteaks

Schweinemedallions im Speckmantel

Zwiebeln und Champignons

Rotzungenfilet, gedünstet mit Lauch und Pilzen

Gemüse

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Kroketten

Roastbeef, englisch mit Remouladensoße

Röllchen vom gekochten Schinken mit Spargel

Katenrauchschinken

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Aal auf Kräuterrührei

Gemischte Fischplatte

Frische Husumer Nordseekrabben

Käseplatte

Gefüllte Eier

Obstplatte

Salate und Dressing

Verschiedene Brotsorten und Butter

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

**pro Person 39,50 €**

# Buffet 2

ab 25 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Schweinemedallions im Speckmantel

Hähnchenschnitzel

Kleine Frikadellen

Zwiebeln und Champignons

Kleine Rinderrouladen

Gedünsteter Lachs auf Blattspinat

Gemüse

Rahmsoße

Sauce Hollandaise

Kroketten

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Roastbeef, englisch mit Remouladensoße

Hausgemachtes Sauerfleisch

Matjes mit Hausfrauensauce

Räucherlachs mit Meerrettich

Salate und Dressing

Obstplatte

Käseplatte

Brot und Butter

Vanilleeis mit heißen Kirschen

**pro Person 30,50 €**

# Buffet 3

## Schnitzelbuffet

ab 30 Personen

Tomatencremesuppe

Schweine- und Hähnchenschnitzel, paniert  
Hähnchenschnitzel mit Cornflakes paniert  
eingelegte Schweineschnitzel mit Waldpilzen  
eingelegte Hähnchenschnitzel mit Camembert in einer Senfsoße  
verschiedene überbackene panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel  
Zwiebeln und Pilze  
Gemüse  
Pilzrahmsauce  
Sauce Hollandaise  
Bratkartoffeln  
Kartoffelgratin  
Kroketten  
Salate

Zitronencremespeise

**pro Person 28,00 €**

# Buffet 4

ab 30 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Lachsnudelpfanne mit Zitronensoße  
Seehecht, gedünstet mit Lauch und Pilzen  
Rindersteaks mit Zwiebeln  
Schweinemedallions im Speckmantel  
Panierte Hähnchenschnitzel  
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  
Obstplatte  
Verschiedene Brotsorten und Butter  
Salate und Dressing

Krokanteistorte

**pro Person 41,50 €**

# Buffet 5

## Brunch - Buffet

ab 30 Personen

Kleine panierte Schnitzel und Frikadellen  
Nürnberger Rostbratwürstchen  
Bratkartoffeln  
Rührei mit Bacon

Räucherlachs und geräucherte Forelle  
Matjesfilet  
gefüllte Eier  
geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt  
roher Schinken und Schinkenröllchen  
Roastbeef und Mett  
Aufschnittplatte

Verschiedene Salate  
Käseplatte  
Ananas- und Melonenschiffchen

Marmelade und Honig  
Brot und Brötchen

Kaffee und Tee  
Orangensaft

Quarkspeise

**pro Person 27,50 €**

# Frühstücksbuffet I

ab 30 Personen

Rührei und Bacon und gekochte Eier

Räucherlachs

Mett und kleine Frikadellen

Roastbeef

Aufschnittplatte

Schinken, roh und gekocht

Käseplatte

Verschiedene Salate

Marmelade und Honig

Brot und Brötchen

Kaffee und Tee

**pro Person 17,50 €**

# Frühstücksbuffet II

ab 30 Personen

Rührei und gekochte Eier

Mett und kleine Frikadellen

Aufschnittplatte

Schinken, roh und gekocht

Käseplatte

Eiersalat

Marmelade

Brot und Brötchen

Kaffee und Tee

**pro Person 13,50 €**

# Tischdekoration

	Pro Person
<b>Dekoration mit Blumendekoration</b>	2,50 €
Wenn Blumendekoration mitgebracht wird	1,30 €
<b>Dekoration mit Stoffservietten</b>	3,50 €
Wenn Blumendekoration mitgebracht wird	2,30 €

**Sie dürfen gerne die Tischdekoration selbst 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.