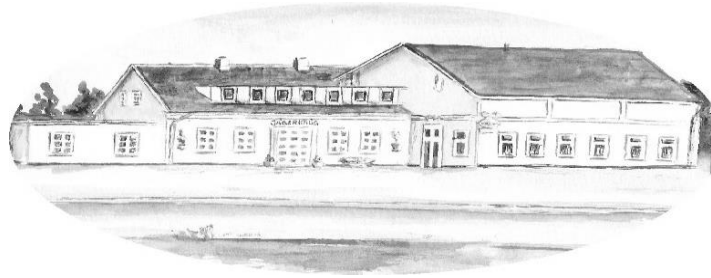


Gasthof Jägerkrug



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

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

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 11/2022 verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten ihre Gültigkeit.

Vorspeisen

	Pro Person
Melonenschiffchen Honigmelone mit Katenrauchschinken, Brot und Butter	9,40 €
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	12,10 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen auf verschiedenen Salaten angerichtet und Brot	7,60 €
Vierländer Salatteller verschiedene Salate mit hausgemachtem Dressing und Brot	5,70 €
Lachsschnittchen Räucherlachs, Graved Lachs und Stremellachs auf Brottaler angerichtet	9,40 €

Suppen

Pro Person

Klare Rinderkraftbrühe

mit Fleischklößchen, Gemüseeinlage und Eierstich

5,40 €

Spargelcremesuppe

mit Spargelspitzen, Fleischklößchen und Sahnehaube

5,40 €

Broccolicremesuppe

mit Broccoliröschen, Fleischklößchen und Sahnehaube

5,40 €

Lauchcremesuppe

mit Lauchstreifen, Fleischklößchen und Sahnehaube

5,40 €

Tomatencremesuppe

mit Fleischklößchen und Sahnehaube

5,40 €

Waldpilzsuppe

mit Fleischklößchen und Sahnehaube

6,00 €

Hauptgerichte

Pro Person

Zarter Rinder- und Schweinebraten

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

19,80 €

Jägerkrugplatte

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

25,50 €

Rinderrouladen, Schweinemedallions im Speckmantel und Hähnchenschnitzel

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

22,90 €

Zarte Rinderrouladen

mit Leipziger Allerlei, Apfelrotkohl, Pilzrahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten

21,90 €

Hauptgerichte

Pro Person

Filetplatte

31,40 €

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

Hirschkalbskeule „Freischütz“

26,90 €

mit Waldpilzen in Wacholderrahmsoße, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Kroketten

Entenbrust und Hirschkalbsbraten

27,90 €

mit Stockschwämmchen in Madeirasoße, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Broccoli, gefüllte Birnenhälfte, Salzkartoffeln und Kroketten

Tafelspitz, gepökelt

23,50 €

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

Hauptgerichte

Pro Person

Schnitzelvariationen

21,00 €

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

Dreierlei Schnitzel

19,50 €

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

18,50 €

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

Geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt

17,50 €

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

Sauerfleisch, Roastbeef und Putenbrust, kalt

19,90 €

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt

20,90 €

mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat

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

Dessert

	Pro Person
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Erdbeeren und Sahne	6,50 €
Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Sahne	6,50 €
Frischer Obstsalat mit Sahne	6,60 €
mit Vanilleeis und Sahne	7,70 €
Zitronencreme mit Sahnehaube	5,30 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	5,30 €
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße	6,00 €
Dessertbuffet ab 40 Personen	8,30 €
Eisbuffet ab 50 Personen mit Obstsalat und verschiedenen Saucen	12,00 €

Kaffeezeit

	Pro Person
Krokanteistorte mit Kaffee und Kleingebäck	10,90 €
Tortenbuffet mit Torten von Bäckerei Kalinka und Eierkaffee	14,20 €
Käsebröte zum Tortenbuffet	1,70 €
Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen für Kaffee sowie Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs Torten, Kuchen und Bröte bitte servierfertig anliefern!	6,60 €

Tischdekoration

	Pro Person
Dekoration mit Blumendekoration	2,80 €
Wenn Blumendekoration mitgebracht wird	1,50 €
Dekoration mit Stoffservietten	3,90 €
Wenn Blumendekoration mitgebracht wird	2,60 €

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.

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 Remoulade

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 43,50 €

Buffet 2

ab 25 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Schweinemedallions im Speckmantel

Hähnchenschnitzel, paniert

Kleine Frikadellen

Zwiebeln und Champignons

Kleine Rinderrouladen

Gedünsteter Lachs auf Blattspinat

Gemüse

Rahmsoße

Sauce Hollandaise

Kroketten

Kartoffelgratin

Bratkartoffeln

Roastbeef, englisch mit Remoulade

Hausgemachtes Sauerfleisch

Matjes mit Hausfrauensauce

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Salate und Dressing

Obstplatte

Käseplatte

Brot und Butter

Vanilleeis mit heißen Kirschen

pro Person 33,50 €

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
Pilzrahmsoße
Sauce Hollandaise
Bratkartoffeln
Kartoffelgratin
Kroketten
Salate

Zitronencremespeise

pro Person 31,00 €

Buffet 4

ab 30 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Lachsnudelpfanne mit Zitronensoße
Seehecht, gedünstet mit Lauch und Pilzen

Rindersteaks mit Zwiebeln

Schweinemedallions im Speckmantel

Hähnchenschnitzel, paniert

Broccoli und Karotten

Sauce Hollandaise

Kartoffelgratin

Kroketten

Reis

Aal auf Kräuterrührei

Lachsforelle

Gemischte Fischplatte

Graved Lachs

Husumer Nordseekrabben

Roastbeef, englisch mit Remoulade

Gemischte Schinkenplatte

Käseplatte

Obstplatte

Verschiedene Brotsorten und Butter

Salate und Dressing

Krokanteistorte

pro Person 45,50 €

Buffet 5

Brunch - Buffet

ab 30 Personen

Kleine panierte Schnitzel und Frikadellen
Nürnberger Rostbratwürstchen
Bratkartoffeln
Rührei mit Bacon

Räucherlachs und geräucherte Forelle
Matjes mit Hausfrauensoße
gefüllte Eier
geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt
roher Schinken und Schinkenröllchen
Roastbeef, englisch mit Remoulade
Mett
Aufschnittplatte

Verschiedene Salate
Käseplatte
Ananas- und Melonenschiffchen

Marmelade und Honig
Brot und Brötchen

Kaffee und Tee
Orangensaft

Quarkspeise

pro Person 28,50 €

Frühstücksbuffet I

ab 30 Personen

Rührei und Bacon und gekochte Eier

Räucherlachs mit Sahnemeerrettich

Mett und kleine Frikadellen

Roastbeef, englisch mit Remoulade

Aufschnittplatte

Schinken, roh und gekocht

Käseplatte

Verschiedene Salate

Marmelade und Honig

Brot und Brötchen

Kaffee und Tee

pro Person 19,50 €

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 14,90 €

