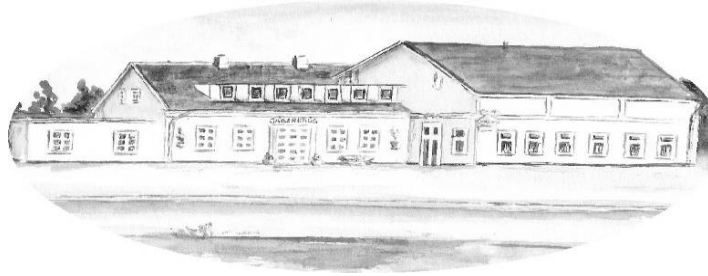


Gasthof Jägerkrug



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 - 20:30 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 mit EC-Karte oder in bar.

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.

Suppen

		pro Liter
Broccolisuppe	mit Fleischklößchen	9,50 €
Lauchcremesuppe	mit Fleischklößchen	9,50 €
Spargelsuppe	mit Fleischklößchen	9,50 €
Tomatencremesuppe	mit Fleischklößchen	9,50 €
Gulaschsuppe		8,00 €
Gyrossuppe		8,00 €
Lauchhackfleischkäsesuppe		8,00 €

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

15,80 €

Hähnchenschnitzel, paniert

mit Erbsen und Wurzeln in Rahm und Bratkartoffeln

15,00 €

Cordon Bleu, paniert (2 Stück pro Person)

mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln

17,90 €

Schweineschnitzel, paniert

mit Zwiebeln, Pilzrahmsoße,
Erbsen und Wurzeln, Bratkartoffeln

15,50 €

Schweineschnitzel, paniert

Drei kleine Schnitzel mit Bratkartoffeln
ohne Soße, Gemüse und Salat

9,80 €

Geschnetzeltes vom Schwein

mit Zwiebeln und Pilzen, gemischtem Salat und Reis

13,90 €

Krustenbraten, geschnitten

mit Sauerkraut, Remoulade und Bratkartoffeln

15,00 €

Fleischgerichte

Pro Person

Rinderrouladen (zwei Stück pro Person)
mit Rotkohl, Erbsen und Wurzeln, Rahmsoße
und Salzkartoffeln 17,50 €

Rinderrouladen, extra pro Stück 4,40 €

Steaks vom Grill

Rinder-, Puten- und Schweinesteaks,
Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Zwiebeln und Pilze,
Broccoli und Kroketten 20,50 €

Schweinemedallions im Speckmantel
mit Kaisergemüse, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln 18,80 €

Saisongerichte

Rübenmus
mit Kasseler, Schweinebacke, Kochwurst und Senf 15,90 €

Grünkohl
mit Kasseler, Schweinebacke und Kochwurst,
Bratkartoffeln und Senf 17,50 €

Süße Kartoffeln plus 1,30 €

Kalte Speisen

Pro Person

Geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	16,00 €
Hausgemachtes Sauerfleisch, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	13,90 €
Roastbeef, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	22,00 €
Geräucherte Putenbrust, Kasseler und Roastbeef, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	18,90 €
Geräucherte Putenbrust, Kasseler und Sauerfleisch, kalt mit Remoulade, gemischtem Salat und Bratkartoffeln	15,00 €

Dessert

Krokanteistorte	pro Torte	24,00 €
Krokanteis in Blockform	pro Block	16,00 €
Vanilleeis in Blockform	pro Block	15,00 €
Zitronencremespeise	pro Person	3,90 €

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 21,00 €

Bratkartoffelbuffet **ab 25 Personen**

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

Bratkartoffeln

Remoulade

Gemischtem Salat

pro Person 19,00 €

Warmhaltebehälter für Buffets:

Leihgebühr für Chafing Dish mit Brennpasten **pro Stück** 8,50 €

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) 18,50 €

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

pro Person (7 Schnittchen) 22,00 €

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

pro Person (7 Schnittchen) 15,00 €