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

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 01-2024 verlieren alle bisher erschienenen Speisekarten
ihre Gültigkeit.

Vorspeisen

	Pro Person
Melonenschiffchen Honigmelone mit Katenrauchschinken, Brot und Butter	10,80 €
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	13,90 €
Gebratene Hähnchenbruststreifen auf verschiedenen Salaten angerichtet und Brot	8,70 €
Vierländer Salatteller verschiedene Salate mit hausgemachtem Dressing und Brot	6,50 €
Lachsschnittchen Räucherlachs, Graved Lachs und Stremellachs auf Brottaler angerichtet	10,80 €

Suppen

	Pro Person
Klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Gemüseeinlage und Eierstich	6,40 €
Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen, Fleischklößchen und Sahnehaube	6,40 €
Broccolicremesuppe mit Broccoliröschen, Fleischklößchen und Sahnehaube	6,40 €
Lauchcremesuppe mit Lauchstreifen, Fleischklößchen und Sahnehaube	6,40 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	6,40 €
Waldpilzsuppe mit Fleischklößchen und Sahnehaube	6,90 €

Hauptgerichte

	Pro Person
Zarter Rinder- und Schweinebraten mit Pilzrahmsoße, Apfelrotkohl, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Salzkartoffeln und Kroketten	22,80 €
Jägerkrugplatte Schweinemedaillons im Speckmantel, Rindersteaks und Hähnchensteaks, mit geschmorten Zwiebeln und Pilzen, Bohnenbündchen, Broccoli, Erbsen und Wurzeln, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	29,30 €
Rinderrouladen, Schweinemedaillons im Speckmantel und Hähnchenschnitzel mit Zwiebeln, Rotkohl, Broccoli, Pilzrahmsoße, Sauce Hollandaise, Salzkartoffeln und Kroketten	26,30 €
Zarte Rinderrouladen mit Leipziger Allerlei, Apfelrotkohl, Pilzrahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	25,20 €

Hauptgerichte

	Pro Person
Filetplatte Schweinemedaillons im Speckmantel und Rinderfilet, im Ganzen gebraten mit Pfefferkruste, geschmorten Champignons und Zwiebeln, Bohnenbündchen, Karotten, Broccoli, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Salzkartoffeln und Kroketten	36,20 €
Hirschkalbskeule „Freischütz“ mit Waldpilzen in Wacholderrahmsoße, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Schwarzwurzeln, gefüllte Birne mit Preiselbeeren, Salzkartoffeln und Kroketten	31,00 €
Entenbrust und Hirschkalbsbraten mit Stockschwämmchen in Madeirasoße, Rahmsoße, Apfelrotkohl, Broccoli, gefüllte Birnenhälfte, Salzkartoffeln und Kroketten	32,20 €
Tafelspitz, gepökelt mit milder Meerrettichsoße, Butterbohnen mit Speck, Karotten, Gewürzgurken, Rote Bete und Salzkartoffeln	27,00 €

Hauptgerichte

	Pro Person
Schnitzelvariationen Verschiedene panierte Schnitzel überbacken, mit Broccoli, Erbsen und Wurzeln, Sauce Hollandaise, Rahmsoße, Bratkartoffeln und Kroketten	24,20 €
Dreierlei Schnitzel Panierte Schweine- und Hähnchenschnitzel und mit Cornflakes panierte Hähnchenschnitzel, mit geschmorten Zwiebeln, Erbsen und Wurzeln in Rahm, Pilzrahmsoße, Bratkartoffeln und buntem Salat	22,50 €
Zarte panierte Schweineschnitzel mit Zwiebeln und Pilzen, Leipziger Allerlei, Sauce Hollandaise und Bratkartoffeln	21,30 €
Geräucherte Putenbrust und Kasseler, kalt mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat	20,20 €
Sauerfleisch, Roastbeef und Putenbrust, kalt mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat	22,90 €
Roastbeef, Kasseler und geräucherte Putenbrust, kalt mit Remoulade, Bratkartoffeln und buntem Salat	24,00 €

Werden <u>zusätzliche</u> Beilagen zu den Gerichten gewünscht, muss ein Aufschlag berechnet werden.

Dessert

	Pro Person
Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	7,50 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50 €
Vanilleeis mit heißen Erdbeeren und Sahne	7,50 €
Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Sahne	7,50 €
Frischer Obstsalat mit Sahne	7,60 €
mit Vanilleeis und Sahne	8,90 €
Zitronencreme mit Sahnehaube	6,00 €
Schokoladenpudding mit Vanillesoße	5,30 €
Bayrisch Creme mit Fruchtsoße	6,90 €

Kaffeezeit

	Pro Person
Krokanteistorte mit Kaffee und Kleingebäck	12,50 €
Tortenbuffet mit Torten von Bäckerei Kalinka und Eierkaffee	16,00 €
Käsebrote zum Tortenbuffet	2,00 €
Wenn Sie Torten und Kuchen mitbringen für Kaffee sowie Bereitstellung und Reinigung des Geschirrs **Torten, Kuchen und Brote bitte servierfertig anliefern!**	7,20 €

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
Schweinemedaillons 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 50,00 €

Buffet 2

ab 25 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Schweinemedaillons 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

Vanilleeis mit heißen Kirschen

pro Person 38,50 €

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 35,70 €

Buffet 4

ab 30 Personen

Klare Rinderkraftbrühe

Lachsnudelpfanne mit Zitronensoße
Seehecht, gedünstet mit Lauch und Pilzen
Rindersteaks mit Zwiebeln
Schweinemedaillons 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 52,30 €

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 32,80 €

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 22,50 €

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 17,20 €

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.