



• LIEBE GÄSTE •

HERZLICH WILLKOMMEN IN UNSEREM RESTAURANT

GERICHTSÄNDERUNGEN
UND FEIERTAGSKARTEN
VORBEHALTEN!

Restaurant
Jagdhäus Dahlen





• FEINE VORSUPPEN •

DAHLENER WALDPILZCREMESUPPE

*pikant gewürzt „nach Art des Hauses“
mit ausgewählten Gewürzen und geröstetem Brot*

BUCHAER GULASCHSUPPE

*leckere Wildgulaschsuppe vom Reh mit Sahnehäubchen
und frischem Baguettebrot*



• KLEINIGKEITEN AUS DER SPEISEKAMMER •

WÜRZFLEISCH

*zartes Geflügelragout vom Junghuhn mit Käse überbacken,
Zitronenspalte und knusprigem Weißbrot*

KNUSPRIGE KARTOFFELSPALTEN

*feurige Kartoffelecken mit Kräuterquarkdip
und einer Salatbeilage*

GANZE CHAMPIGNONKÖPFE

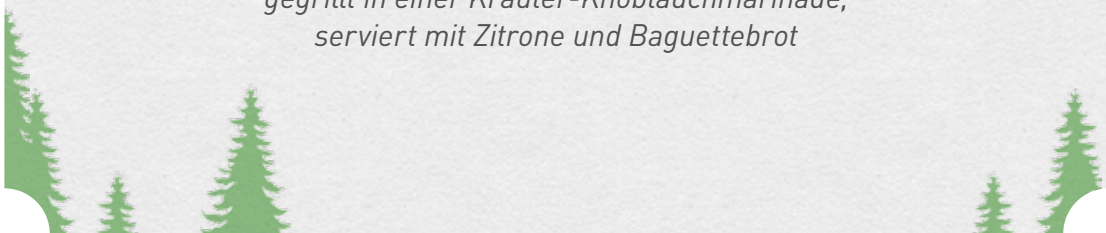
*gebacken auf Remouladensauce,
Salatbeilage und Baguettebrot*



• FÜR DEN KLEINEN HUNGER – FRISCH AUS DEM MEER •

BLACK-TIGER GARNELEN

*gegrillt in einer Kräuter-Knoblauchmarinade,
serviert mit Zitrone und Baguettebrot*





• DIE PRACHT DES GARTENS – UNSERE VITAMINTELLER •

KLEINER SALATTELLER

*frische Salate und Gemüse nach Angebot des Marktes
mit Joghurtdressing und Baguettebrot*

SCHÄFERSALAT

*bunter Salat der Jahreszeit mit Schafskäse, Pepperoni,
Kräuterdressing und geröstetem Weißbrot*

JAGDHAUSTELLER

*Salatteller mit bunten knackigen Salaten,
gegrillten Hähnchenbruststreifen, Baguettebrot und
herzhaftem Balsamicodressing*



• FISCHGERICHTE AUS NEPTUNS REICH •

GEBRATENES ZANDERFILET

*auf einer Dillsauce, serviert mit Kartoffelkroketten
und Lausaer Landgemüse*

REGENBOGENFORELLE

*ohne Mittelgräte, schonend in schäumender
Butter gebraten, mit feinem Sommergemüse,
Zitrone und Salzkartoffeln*





• AUS DER PFANNE UND VOM GRILL •

• DIE SPEZIALITÄTEN UNSERES HAUSES •

SCHWEINERÜCKENSTEAK AU FOUR

*knusprig gebraten, mit feinem Würzfleisch,
Sauce Hollandaise und Käse überbacken, serviert mit
Pommes Frites und buntem Gemüse*

ZARTES ROSTBRÄTEL

*herzhaftes Steak vom Schwein, mit deftigen Bratkartoffeln,
Röstzwiebeln und Gewürzgurke*

HÄHNCHENBRUSTFILET ·CORDON BLEU·

*gebacken, mit Kochschinken und Käse gefüllt, dazu reichen wir
Pommes Frites mit buntem Frühlingsgemüse*

SCHNITZEL ·WIENER ART·

*vom Jungschwein mit ausgewählten Gemüsearten
auf einer Rahmsoße und Petersilienkartoffeln*

HÄHNCHENSTEAK

*saftig gegrillt, mit Kartoffelspalten und Kräuterbutter,
serviert mit edlen Waldpilzen*

RUMPSTEAK ·DAS BESTE VOM GRILL·

*saftiges Rindersteak vom Jungbullen, zart rosa gebraten,
grünen Pfefferkörnern und Kräuterbutter,
serviert mit Kartoffelspalten und Kräuterquark*



• WILDGERICHTE •

• WALDMANN'S DANK - DAS BESTE AUS DER DAHLENER HEIDE •

DA RÖHRT DER HIRSCH

*Hirschkeulenbraten vom heimischen Rotwild, zart gespickt,
in einer Jägersoße mit Röstinchen,
Apfelrotkohl und Preiselbeersahnebirne*

REH IM PARADIES

*frisches Reh-Edelgulasch nach „Försterin Art“
mit Blaukraut und Kartoffelkroketten*

BESOFFENES WILDSCHWEIN

*badet in der Suhle, geschmorter Wildschweinrückenbraten
in einer Rotweinsauce, Kroketten und
feinen Waldpilzen aus heimischen Wäldern*

AUF WUNSCH
REICHEN WIR IHNEN ZUR
VERDAUUNGSUNTERSTÜTZUNG



GERN EINEN
**JAGDHAUS
KRÄUTER
TROPFEN**

2 cl 1,85 €

