

RÔTISSERIE

Landhaus
im Jagdhof
Braterie
Jagdhof

Jagdhof

MEETS REAL AMERICAN BARBECUE

...kein Gas, keine Lavasteine
wir grillen auf
original Holzkohle...

...bei uns fühlt sich
jedes Steak
wie zu Hause...

... erlesene Grillspezialitäten aus dem katalanischen Holzofengrill...
...dieser verleiht dem Fleisch den einmaligen Holzkohle-Geschmack...

Aus dem Fass

Hövels Original – das feinherbe und malzige 0,2 l 4,80 EUR

Weißwein USA

2019 Chardonnay 48,00 EUR

Private Selection Robert Mondavi

Rotwein USA

2019 Cabernet Sauvignon 58,00 EUR

Private Selection Robert Mondavi

Rotwein Argentinien

2020 Kaiken-Estate-Malbec Mendoza 49,00 EUR

DAS BBQ MENUE

Aus der Vorratskiste des Planwagens

kleine Einstimmung vorne weg
mit Nachos und Salsa

Aus dem Rezeptbuch der Siedler

Caesar Salad
mit Parmesan

15,80 EUR

Aus eisernen Kesseln

Mississippi Maiscremesüppchen -Californian Style-
mit Crème fraiche verfeinert

16,80 EUR

Vom lodernden Lagerfeuer

N.Y. Roastbeef Steak
- das non plus Ultra - für gewiegte Kumpel
ein Stück Natur
saftig marmoriert, mit Fettrand
mit Gemüsebeilage, Kartoffelstampf mit Trüffel
und unseren BBQ Dips



US STYLE



49,80 EUR

oder

Canada Lachs

ein großes Stück mit einem Schuss Whiskey gegrillt
mit Kartoffelstampf mit Trüffel, mediterranen Grillbeilagen und Kräuterbutter

48,80 EUR

Süßes Ende eines leckeren Tracks

American Cheesecake mit Vanilleeis,
Brownie Crumble und Blue Berries

16,20 EUR

Als Menü - unser Stammgast-Preis **97,00 EUR**

© experimentelle Tradition

SOUL KITCHEN
Jagdhof glashütte - experimentelle tradition

An Tagen mit Live Musik erlauben wir uns einen Musikkostenbeitrag von 3,80 € pro Person zu erheben.