

# RÔTISSERIE

Landhaus  
im Jagdhof  
Braterei  
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.