

**Speisekarte**  
Achtung Lecker!



*Jägerkrug*  
seit 1874

## Genial regional!

Sie essen saisonal und wir kaufen regional. Mit diesen beiden Komponenten stärken wir nicht nur die heimische Landwirtschaft und Umwelt, sondern tun auch noch etwas Gutes für uns.

Saisonale Produkte sind frisch, lecker und voller guter Inhaltsstoffe!

Aus diesen Gründen beziehen wir unser

Wild aus unseren Jagdrevieren und unserem Damwild Gehege

Nienburger Spargel vom Frische Hof Krumwiede, Erichsagen

Rindfleisch, Schweinefleisch und Wurst von Twachtmann, Nienburg

Rindfleisch vom Hof Lücking, Sonnenborstel

Wölper Kartoffeln von Daniela und Karsten Krumwiede, Erichsagen

Fisch von Dobberschütz, Nienburg

Rotbunte Husumer Schweine von Judith Waldmann, Lichtenhorst

Kaffee und Tee von Azul, Bremen

Mineralwasser und mehr von Vilsa Brunnen, Bruchhausen-Vilsen

Lütts Direktsaftschorlen von Auburg Quelle, Volle Pulle Heimat

Heidelbeeren, Gemüse und Obst vom Hof Vogeler, Sonnenborstel

Weißer und bunte Eier vom Hof Siekmann, Wietzen

Obst und Gemüse vom Fruchthof Hille, Lübbecke

und viele mehr...

# Saisonkarte

## Suppe

**Cremesuppe vom Hokkaidokürbis**  
mit steirischem Kürbiskernöl, Kürbiskernen und Chilifäden  
8 €

## Hauptgang

**Kürbistagliatelle**  
Tagliatelle mit gebratenem Hokkaidokürbis,  
Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano  
18 €



**Kürbisfrikadelle mit Steirischem Kürbiskernöl**  
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten  
18 €



### Argentinisches Rumpsteak

mit Fleur de Sel

200g+	27 €
250g+	30 €
300g+	33 €

dazu Tagliatelle mit gebratenem Hokkaidokürbis,  
Kirschtomaten und Parmigiano Reggiano

Alle Gerichte mit Suppe oder Vorspeise und Dessert nach Wahl +11€

## Suppe und Vorspeise

### **Niedersächsische Hochzeitssuppe**

Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,  
Eierstich und Mettbällchen

8 €

### **Frühlingsrolle vom Reh**

mit gebratenem Hokkaidokürbis  
Blattsalate mit Birnen-Walnussdressing

11 €

### **Vegi Frühlingsrolle**

mit gebratenem Hokkaidokürbis, Paprika und Zucchini  
Blattsalate mit Birnen-Walnussdressing

11 €

### **Bunter Salatteller**

Bunter Salatteller mit Karotte, Gurke und Blattsalaten  
mit Balsamico- oder Birnen-Walnussdressing

7 €



# Hauptgang

## **Wildbraten mit Meersalz und weißem Pfeffer**

dazu Apfelrotkohl und hausgemachte  
Kroketten mit Muskat  
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 33 €  
nur Hauptgang 22 €

## **heimischer Wildrücken unter der Kräuterkruste**

auf grünen Bohnen, dazu Jus und hausgemachte Kroketten  
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 39 €  
nur Hauptgang 28 €

## **Geflämmter Lachs**

Auf hausgemachten Kartoffelgnocchi mit Parmesan,  
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten  
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 34 €  
nur Hauptgang 23 €

## **Schweinefilet im Speckmantel**

gebratenes Schweinefilet mit  
hausgemachte Kroketten und Bohnengemüse  
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 33 €  
nur Hauptgang 20 €

## **Wiener Schnitzel**

mit Zitronengarnitur und Petersilie,  
Pommes Frites  
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 33 €  
nur Hauptgang 22 €

## **Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Parmesan und Meersalz**

Auf hausgemachte Kartoffelgnocchi mit Parmesan,  
dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten  
mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 30 €  
nur Hauptgang 19 €

# Hauptgang

## **Argentinisches Rumpsteak**

200g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 38 €

nur Hauptgang 27 €

250g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 42 €

nur Hauptgang 30 €

300g

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 45 €

nur Hauptgang 33 €

dazu Speckbohnen mit Bohnenkraut und Kirschtomaten

### **und eine Beilage nach Wahl:**

Pommes, hausgemachte Kroketteen oder Bratkartoffeln

## **Hausgemachte Kartoffelgnocchi**

mit Parmesan,

dazu gebratenes Gemüse mit Zucchini, Paprika und Tomaten

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 34 €

nur Hauptgang 23 €



## **Hausgemachte Kroketteen**

Große Portion hausgemachte Kroketteen

mit gebratenen Pilzen in Rahmsauce und frischen Marktsalaten

mit Suppe oder Vorspeise & Dessert 29 €

nur Hauptgang 18 €



## *Desert*

### **Zwetschgentiramisu**

Mit Zwetschgen im Zimtsud, Mascarpone und Brownie  
dazu eine Kugel hausgemachtes Eis

8 €

### **Crème Brûlée**

mit Orangenesten  
karamellisiertem braunen Zucker  
dazu eine Kugel hausgemachtes Eis

8 €

### **Dessertvariation**

eine leckere Zusammenstellung unserer

Köche

9 €

ODER

### **Dessertbuffet**

### **Starter**

Winzersekt 0,1l	4,20 €
Lillet der Saison	7,50 €
Aperol Sprizz	6,50 €
Pimm´s Cup No.1	6,50 €
Sandemann Sherry 5cl	
dry/medium/sweet 5cl	4,50 €
Martini bianco 5cl	4,50 €

### **Durstlöscher**

Tafelwasser 0,3	3,30 €
Tafelwasser 0,7	6,00 €
Vilsa Gourmet medium/still 0,2l	2,80 €
Vilsa Gourmet medium/still 0,7l	7,50 €
Vilsa Orange/Zitrone 0,3l	3,50 €
Coca-Cola/Cola Light 0,3l	3,50 €
Ginger Ale 0,3l	4,00 €
Vilsa Orange/Zitrone 0,5l	4,50 €
Vita Malz 0,33l	3,50 €
Orangen-/Apfelsaft 0,2l	3,30 €
Bitter Lemon/Tonic Water 0,2l	3,30 €

### **Volle Pulle Heimat**

Landlust Direktsaftschorlen 0,33l	3,90 €
In den Sorten: Apfel, Birne Helene, Rhabarber, Holunder und Johannisbeere	

### **Gerstensaft**

König Pilsener vom Fass 0,3l	3,40 €
König Pilsener vom Fass 0,5l	5,50 €
König Pilsener alkoholfrei 0,33l	3,40 €
Schneider Weiße Hefe /frei 0,5l	5,50 €
Köstritzer 0,3l	4,30 €

### **Heiß & Kalt**

Tasse Azul Kaffee Creme	2,80 €
Milchkaffee	3,90 €
Cappuccino	3,50 €
Espresso	2,30 €
Doppelter Espresso	3,50 €
Latte Macchiato	4,00 €
Heiße Schokolade	3,50 €

### **Prinz Obstler**

Hausschnaps	2cl	2,90 €
Alte Birne	2cl	3,90 €
Alte Marille	2cl	3,90 €

### **Kräuter**

Averna	2cl	3,50 €
Bullenschluck	2cl	2,80 €
Fernet branca	2cl	3,50 €
Heidegeist	2cl	2,80 €
Ramazotti	2cl	3,50 €
Schinkenhäger	2cl	2,30 €
Jägermeister	2cl	3,00 €

### **Klare**

Bommerlunder	2cl	2,50 €
Fürst Bismarck	2cl	3,00 €
Malteser Aquavit	2cl	3,00 €
Jubiläums Aquavit	2cl	3,00 €

### **Liköre**

Baileys auf Eis	2cl	3,90 €
Mackenstedter	2cl	2,50 €

### **Kurz und knapp**

Campari	2cl	2,50 €
Havanna	2cl	3,50 €
Captain Morgan	2cl	3,00 €
Gorbatschow	2cl	2,90 €
Gordens Gin	2cl	2,50 €
Jack Daniels	2cl	4,50 €
Jim Beam	2cl	3,50 €
Ouzo	2cl	2,50 €
Pernod	2cl	2,50 €
Veterano Osb.	2cl	3,00 €

Alle Spirituosen auch als Mixi mit 2 € Aufschlag.

### **KEO Tee Selection**

14 saisonale Sorten  
suchen Sie sich Ihren Lieblingstee am Tresen aus  
Maxi Tasse 3,50 €



Dies ist nur eine kleine Auswahl unserer Weine. Für weitere fragen Sie bitte nach der Weinkarte!

### Weißwein offen

#### **Grauer Burgunder, Tugana, trocken, 2020**

Er steht in vollkommener Reinheit den wahren Charakter der Rebsorte dar. Konsequente Traubenselektion und eine hochwertige Vinifizierung ergeben diesen Wein mit hoher Typizität und einer ausgeprägten Aromatik.

0,2l 7€                                  0,75l 21,10€

#### **Riesling, 2017, Mosel, Weingut Kallfelz, trocken**

Gutsriesling mit feiner Säure und frischen Citrusaromen. Feinfruchtiges Bukett, erfrischend, mineralisch und würzig im Geschmack.

0,2l 8,30 €                                  0,75l 24,80 €

#### **Gewürztraminer Spätlese Mandeler Dellchen, 2016, Nahe, Weingut Rheingrafenhof , lieblich**

Spätlese für Liebhaber buketintensiver Weine. Das Bukett erinnert an den Duft von Rosen!

0,2l 5,90 €                                  0,75l 17,80€

### Rosé offen

#### **Portugieser Weißherbst Volxheimer Alte Römerstraße, 2018, Rheinhessen, Weingut Rheingrafenhof**

0,2l 5,50 €                                  0,75l 16,50 €

### Rotwein offen

#### **Blauer Spätburgunder, 2021, Nahe, feinherb**

Weingut Rheingrafenhof

Ein harmonischer Rotwein mit wenig Tanin und einer angenehmen Frucht.

0,2l 6,30 €                                  0,75l 19 €

#### **Spätburgunder, 2019, Pfalz, trocken**

Weingut Kallfelz

Ein fülliger, samtiger Rotwein mit fruchtiger Note

0,2l 7,70 €                                  1l 23,20 €

#### **Les Richoises Merlot „Rouge trocken“, 2018**

Languedoc-Roussillon, Südfrankreich Vin de pays d'oc

Dieser Wein besitzt eine intensive rote Farbe, kräftig, mit einem harmonischen, ausgeglichenen Geschmack. Es spiegelt sich das Aroma von roten Früchten wieder.

0,2 1 Glas 6,50€                                  0,75l 19,50€

## Digestif Taxi

Dies ist nur eine kleine Auswahl, wir kommen gerne zu Ihnen an den Tisch!

### Birgitta Rust

Überseebrand, Birgitta Rust, 40 %Vol. Brand aus Williamsbirnen und Äpfeln norddeutscher Streuobstwiesen	2 cl	5,50 €
Waldhimbeergeist, Birgitta Rust, 40 %Vol. Geist aus kleinen herb-süßen Waldhimbeeren aus den Wäldern Rumäniens	2 cl	8,50 €
Haselnussgeist, Birgitta Rust, 40 %Vol. Geist aus geschält und gerösteten Haselnüssen	2 cl	8,50 €
Birnenlikör, Birgitta Rust, 20 %Vol. <i>Frisch-fruchtiger Likör aus dem pikanten Williamsbirnenbrand und dem Fruchtsaft von sonnengereiften, vollaromatischen Williamsbirnen.</i>	2 cl	5,50 €

### Faude

Gurkengeist, Faude feine Brände, 40 %Vol. <i>Die absolute Konzentration der beliebten „krummen Gurke“ von der Insel Reichenau / Bodensee.</i>	2 cl	5 €
Blutorange aus Sizilien, Faude feine Brände, 40 %Vol. <i>Geist aus sizilianischen Blutorangen, Urlaub für Geist und Sinne, intensiver Duft und im Abgang ist die Frucht sehr harmonisch und bekömmlich.</i>	2 cl	5 €

### Lantenhammer

Williamsbirnenbrand, Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4 €
Sauerkirschbrand, Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4 €
Waldhimbeer Lantenhammer, 42 %Vol.	2 cl	4 €
Obstbrand aus dem Holzfass, Lantenhammer, 40 %Vol.	2 cl	3,50 €
Williamsbirnen Fruchtcevée, Lantenhammer, 25 %Vol.	2 cl	3 €
Waldhimbeer Fruchtcevée, Lantenhammer 25 %Vol.	2 cl	3 €

### Marzadro

La trentina Grappa Giovane	2cl	4 €
Giare Amarone	2cl	5,50 €

### Prinz

Prinz Hausschnaps Obstler Marille	2 cl	2,50 €
Prinz fassgereift Williams	2 cl	3 €
Prinz fassgereift Marille	2 cl	3 €