



MITTAGS UND ABENDS GENUSS

Hier, in Jaegles Genussreich erleben Sie pure Gaumenfreuden aus raffinierter Kochkunst, traditionell bis modern interpretiert – mittags und abends.

Küchenchef Jens Jaegle und sein Team verwandeln allerbeste saisonale Zutaten möglichst lokaler Produzenten und heimischer Jagd in pure Köstlichkeiten, die man nicht vergisst.

Verbunden mit einem herzliche Service und erlesener Weinbegleitung in angenehmer Atmosphäre erleben Sie reines Genussvergnügen.

Lassen Sie es sich im Genussreich schmecken und Ihre Genießerseele baumeln.

Guten Appetit!

Gerne gehen wir auf Unverträglichkeiten und Allergien ein.

Lassen Sie es uns wissen und sprechen Sie uns gerne an.

Wir kochen für Sie:

Montag bis Samstag

mittags 12:00 - 14:00 Uhr

abends 18:00 - 21:00 Uhr

Sonntag

mittags 12:00 – 14:00 Uhr

abends geschlossen

Öffnungszeiten können wegen Sonderveranstaltungen variieren, fragen Sie bitte nach und

UNSER MITTAGS-ANGEBOT

BUSINESS LUNCH

Karotten-Kohlrabi-Suppe
mit Schinkenschöberl

*

Geschmorte Lammhaxe
mit Erbsenpüree und Fregola Sarda

*

Weisser Schokoladenschaum im Gläsle
mit Orangenfilets

oder wahlweise

Kaffee-Espresso-Cappuccino
34,00€

Bunter Vorspeisensalat 8,50€

Grünkernsuppe mit Butterklößchen 10,50€

*

Walnussravioli
auf Ratatouille 22,50€

Selbstgemachte Dinkelradiatori
mit Rehbolognese und frisch gehobeltem Parmesan 22,50€

Lachsfilet unter der Bärlauchhaube
auf Schwarzwurzeln und Kartoffele 31,00€

Wildschweinfleischkäse
in roter Zwiebelsauce, Bratkartoffeln und Spiegelei 19,50€

Mörschenhardter Wildschweinrollbraten
mit Spätzle und gebratenen Champignons 29,00€

*

Affogato
1 Kugelvanilleeis mit Espresso 6,90€

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau 8,50€

UNSER REGIONALES MENU

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Rollbraten von der Hollerbacher Heidschnucke
mit Rahmwirsing und Spätzle

*

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Coitreau

51,00 €

VORSPEISEN & SUPPEN

Frühlingssalat
mit gelber Bete und gehobelter Belper Knolle
10,50 €

Carpaccio vom Provolone
mit Zitronen-Kapern-Vinaigrette
14,50 €

Terrine vom Mörschenhardter Reh
mit Sauce Cumberland und Apfel-Lauchsalat
18,50 €

*

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen
10,50 €

Karotten-Kohlrabisuppe
mit Schinkenschöberl
10,50 €

DIE HAUPTSACHE

Grünkernrisotto

mit selbstgemachten Dinkelradiatori

19,50 € / 22,50 €

Buchweizenschnitte

mit gebratenen Pilzen, Buchweizen crunch und Kräuter dip

24,50 € / 29,50 €

Walnussravioli

auf Mangold mit Gorgonzolasauce und karamellisierten Walnüssen

24,50 € / 29,50 €

Gebratene Doradenfilets

auf Ratatouille, dazu gemischter Reis

31,00 € / 36,00 €

Lachsfilet unter der Bärlauchhaube

auf Blattspinat mit Kartoffelpüree und Schnittlauchsauce

29,00 € / 36,00 €

Lammrücken unter der Thymian-Knoblauchkruste

mit Frühlingsgemüse und Kartoffelgratin

37,00 € / 42,00 €

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Green Bloom

Limette, Lavendel, Rosmarin
filled up with champagne or soda
8,50€/ 7,50€

Orange Kiss

orange, mint, fennel
filled up with champagne or soda
8,50€/7,50 €

*

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

WEINE VOM BIO-WEINGUT
BODEGA EL DESPUNTE - TENERIFFA

José Jaime Hernandez Hernandez
La Cruz Santa- Teneriffa

Listan Negro (Rotwein)

0,2l 8,90 € 0,75l 33,00 €

*

WEINGUT GRAF NEIPPERG, WÜRTTEMBERG

2022 Cuvée weiß P+P
Sauvignon Blanc, Rivaner, Muskateller

2022 Cuvée rosé P+P
Spätburgunder, Merlot

0,2l 6,90 € 0,75l 24,00 €

DESSERT

Prinz Carl Eisgugelhupf
mit Himbeermark und Cointreau
12,50 € / klein 8,50 €

Weisser Ivoire Schokoladenschaum im Gläsle
mit Orangenfilets
7,50 €

Rhabarber-Joghurtmousse im Gläsle
an Erdbeercoulis, Rhabarber-Ricottakrapfen und Erdbeersorbet
14,00 €