



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.

UNSER MITTAGS-ANGEBOT

UNSERE BUSINESS LUNCH BOWLS

Falafel Twist 18,50€

Falaffeln, Cous Cous, Rotkohl, Kaiserschoten, Tomaten
Pommery Senf Dressing

Linsen-Chic mit Ziegen-Kick 18,50€

Belugalinsen und gelbe Linsen gemischt, Kirschtomätle,
Ziegenkäse, Baguette Croutons und
French Dressing

*

Bunter Vorspeisensalat 8,50€

Rahmsuppe von Frühlingszwiebeln und Tomaten 10,50€

*

Vegetarische Champignontorte
mit buntem Sommersalat und Balsamicosauce 24,50€

Gebratenes Zanderfilet
auf Gemüse Cous Cous und Petersiliensauce 31,00€

Hähnchenbrust
auf Avokado mit buntem Sommersalat und Gemüsevinaigrette 31,00€

Tafelspitzterrine
mit Bratkartoffeln, kleinem Salat und Sauce Vinaigrette 31,00€

Coq au Vin
Geschmortes Hähnchen in Rotweinsauce mit feinen Bandnudeln 34,00€

*

Affogato
1 Kugelvanilleeis mit Espresso 6,90€

Mousse au chocolat im Gläsle
mit eingelegten Cognackirschen 9,50€

FRANKREICH LÄSST GRÜSSEN...

Kaninchenleberparfait

mit Sauce Cumerland und Brioche

16,50 €

Ochsenschwanzterriner mit Gänseleber

mit gepickelten Auberginen und kleinem Sommersalat

19,50 €

Bouillabaisse – französische Fischsuppe

mit Sauce Rouille 14,50€

Escargot à la Bourguignonne

Weinbergsschnecken in Knoblauch-Kräuterbutter 16,50€

Moules de bouchot „Charentais“

Bouchot Muscheln in Weißwein-Schmand-Sud mit Baguette 19,50€

*

Tian- Gemüsegratin à la Provence

mit Kichererbsenbrot und Tapenade 22,50 €

Salat Nicoise – Nizzasalat- wie man ihn nicht unbedingt kennt

mit Bohnen, Wachtelei, Zwiebeln, Gurken, Tomaten, Sardinen, Thunfisch und Pommery Senfsauce

22,50€

Coq au vin

Geschmortes Hähnchen in Rotweinsauce mit feinen Bandnudeln

34,00 €

Lammspieß vom Rücken

mit sommerlichem Gemüse Cous Cous mit selbstgemachtem Basilikumpesto

39,00€

Mont Ventoux

Rindergulasch mit Gemüse, Champignons, Trauben und Duchesse Kartoffeln

36,00€

DAS REGIONALE MENÜ

Grünkernsuppe
mit Butterklößchen

*

Mörschenhardter Hirschragout
mit Kartoffelroulade und Petersilienwurzelpüree

*

Prinz Carl Eisgugelhupf mit Himbeermark

54,00 €

*

SOMMERLICH-LEICHT

Rahmsuppe
von Tomaten und Frühlingszwiebeln 10,50 €

Erfrischendes Gurken-Joghurt-Süppchen
mit Räucherlachs und frischen Kräutern 10,50 €

Bunter Sommersalat
mit gehobeltem Peccorino und gerösteten Pinienkernen 12,00 €

*

Selbstgemachte Grünkernküchle
dazu gebratene Zucchini-scheiben und bunter Sommersalat
24,50 €

Tafelspitzterriner
an Sauce Vinaigrette, kleinem Salat und Bratkartoffeln
31,00 €

Gebratene Edelfische
an sommerlichem Blattsalat und Kräutercreme
33,00 €

DESSERT...

DER SÜSSE ABSCHLUSS

Eine Kugel Himbeersorbet
aufgefüllt mit Cremant de Loire
7,00€

Mousse au chocolat im Gläsle
mit Cognackirschen
9,50 €

Creme Caramel
mit bunten Sommerbeeren
9,50€

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

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNGEN

Cremant de Loire Brut

0,1 Glas 7,00€

Pernod

Anisaperitif aufgefüllt mit Eiswasser

6,50€

Lillet Wild Berry

8,50€

*

UNSERE WEINEMPFEHLUNGEN

2024er Arrogant Frog

Chardonnay- Viognier- Ribet Blanc

Languedoc, IGP Pays d'Oc

0,2l Glas 8,50€ 0,75l Flasche 28,00€

2023 er Ventoux- AOP Reserve de la Couronne

Rhône

Grenache, Syrah, Carignan, Cinsault

0,2l Glas 8,50€ 0,75l Flasche 28,00€