

Vorspeisen.....

Rinderkraftbrühe mit hausgemachter Nudel-Leberrolle 6,80

Kartoffel-Zwiebelrahmsuppe mit aromatischem Rehschinken 6,80

Hühnerkraftbrühe mit Flädle und Hühnerfleisch 6,80

Rehkraftbrühe mit Sherry abgeschmeckt und gebackener
Grieß-Speckschnitte 7,80

Feldsalat in Kartoffeldressing mit warmem, gerösteten
Speck und Baguette 7,80

Knackiger Blattsalat in Preiselbeervinaigrette mit gebackenem
Limburger und Baguette 7,80

Kleine Schinkenvariation aus der hauseigenen Räucherammer mit
grünen Walnüssen, Butter und Baguette 10,80

Versucherle...

Frische Entenleber in Walnussrahmsauce mit
Baguette zum Stippen 8,80

Gebackene Rinderzunge auf cremigem Kartoffel-Wirsinggemüse
mit Meerrettich überraspelt 9,80

Frisches Skreifilet in Speck-Knoblauchbutter gebraten mit
Elsässer Kartoffelstampf 12,80

Für den kleinen Hunger....

Meillon vom Wildschweinrücken in Preiselbeerrahmsauce dazu
hausgemachte Serviettenknödel und Apfelrotkohl 18,80

Hauptgerichte...

Hausgemachte gebratene Nudelrolle mit Leberfarce gefüllt auf
Rahmwirsing dazu Bratensauce 14,80

Ein halbes Hähnchen (450g) knusprig aus dem Ofen (ca. 30 Min.) mit
Landhauskartoffeln und knackigem Salat **oder** pikanten
Tomatennudeln, frischem Brokkoli und Blumenkohl 15,80

Feines Pilzragout in Sahnesauce mit hausgemachten Semmelknödeln
und Salat der Saison (Vegi) 16,80

Hausgemachte Weißkrautroulade mit Kalbfleischfüllung, Austernpilz-
sauce und Elsässer Kartoffelstampf 17,80

Frische Entenleber mit Äpfeln und Zwiebeln dazu Spätzle vom
Brett und knackigen Salat 18,80

Hühnerfricassee von Freiland-Hühnern aus Oberotterbach mit
Nudeln und knackigem Salat 18,80

Jägerschnitzel - Schweinerückensteak in feiner Champignon-
rahmsauce dazu handgeschabte Spätzle **oder** hausgemachte
Serviettenknödel und Salat 19,80

Spätzlepfanne „Jägerhof“ mit winterlichem Gemüse, zweierlei Pilzen,
gebratenem Schweinesteak und Parmesan 20,80 (ohne Fleisch 16,80)

Cordon Bleu (vom Schwein) mit herzhafter Rohschinken-Käsefüllung
dazu Bratkartoffeln und Salat 20,80

Herzhafter Wildschweingulasch mit hausgemachten Semmelknödeln
und hausgebeiztem Apfelrotkohl dazu Preiselbeeren 22,80

Kotelett vom Pfälzer Landschwein in feuriger Knoblauch-Chilisauce
dazu Geditschde-Gedatschde und grüne Bohnen 22,80

Frisches Skreifilet (Winterkabeljau) in feiner Pilzcreme dazu
Nudeln und Salat 22,80

Wildschweinsteak mit frischen Pilzen a la creme dazu hausgemachte
Serviettenknödel und Marktgemüse 24,80

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Bratkartoffeln und Salat 24,80

Dessert.....

Affogato al cafe - Espresso mit einer Kugel Vanilleeis 3,--

Blutorangen- oder Maracujasorbet mit Sekt oder Wodka 7,80

Vanilleeis oder Holzhackereis mit Baileys **oder** Eierlikör **oder**
hausgemachter Karamellsauce und Sahne 7,80

Hausgemachte Vanille Panna cotta mit Himbeersauce 8,80

Unsere Empfehlung:

*2017er St.Laurent Qu.b.A. trocken, rot mit feinem Duft nach
Schwarzkirschen und Waldbeeren $\frac{1}{4}$ l - 7,00*