
Vorspeisen & Suppen

Baguettekörbchen / Butter Baguette, butter	€ 4	Kürbiscrèmesuppe/Kürbiskerne&Öl Pumpkincreamsoup	€ 8
Kräuterquark /Oliven/Spundekäs Baguette, olives, regional cream cheese	€ 10	Wild consommé/ Markklößchen Consommé of venison/ "Markklößchen"	€ 8
		Maronensüppchen chestnut soup	€ 8

Kalte Karte

Beilagensalat Little salad	€ 7	Wildkräutersalat gebratenene Kräutersaitlinge / Baguette Herbal Salad/mushrooms/baguette	€ 14
Rheingauer Spundekäs, Baguette Spundekäs" seasoned creme cheese, baguette	€ 8	Rheingau Tapas / Baguette Grüne Sauce/Eier/geräuchertes Wildfleisch/Schmalz/Spundekäs Green sauce/eggs/smoked game/sour cream	€ 18
Schweizer Wurstsalat, Baguette Swiss sausage salad, baguette	€ 13	Salat/gebackene Kürbisstreifen & Feta Salad with pumpkin slices & feta cheese	€ 18

Vegetarisch & vegan

Burger mit gebratenen Süsskartoffelscheiben, € 15 Gemüseaufstrich & <i>Pommes Frites</i> Burger with sweet potatoes, vegetable spread		Kürbispuffer/gebratene Kräutersaitlinge € 18 Mit <i>Kräuterquarkdip</i> Pumpkin pancake/roasted mushrooms/herbal cheese dip	
Hausgemachte Kürbis – Quiche Pumpkin Quiche	€ 16	<i>Alle Gerichte auch vegan – sprechen Sie uns an!</i>	

Fischgerichte

Wisper Forelle am Stück gebraten € 27 Kräuterkartoffeln / Wildkräutersalat Wisper trout, Herb potatoes / wild herb salad		Fisch des Tages Ihr Kellner berät Sie gerne! Fish of the day – your waiter inform you.	€ xxx
Pot au Feu von Edelfischen/ Knoblauchbaguette Pot au feu / garlic baguette	€ 30		

Hauptgerichte Fleisch

Burger mit Pulled Pork	€ 15
vom heimischen Wildfleisch <i>Zwetschgen-Zwiebel-Sauce & Pommes Frites</i> Burger with pulled game meat, plum onion sauce	
Maispouardenbrust	€ 26
Orangenkaramellsauce, Glasierte Karotten/Grüne Pasta <i>Corn-fed chicken breast, orange caramel sauce</i> <i>Glazed carrots/green past</i>	
Gulasch vom Taunuswild	€ 30
Preiselbeeren/ Waldpilze /Spätzle <i>Goulash from vension, cranberries, mushrooms, knöpfle</i>	
Rumpsteak / Kräuterbutter/ Pommes Frites	€ 32
Rumpsteak/herb butter/pommes	
Rinderbäckchen / Bratensauce	€ 32
Grüne Bohnen / Bratkartoffeln <i>Beef cheeks / gravy</i> <i>Green beans / fried potatoes</i>	

Wintersaison! Unsere Spezialangebote:

Brust und Keule von der Gans € 26
dazu Rotkohl & Kartoffelklöße
Breast and leg of goose with red cabbage and potato dumplings

Hirschrückenmedaillons*regional an Rotweinsauce € 31
dazu Wirsinggemüse und Serviettenknödel
*Venisonmedallions*regional in redwine sauce with savoy cabbage and napkin dumplings*

unser Spezialangebot für 4 Personen

– auf Vorbestellung bis 48 vorher-

Ganze Gans – an eigener Bratensauce € 120
– am Platz tranchiert –

dazu servieren wir Rotkohl und Kartoffelklöße
our special offer for 4 people – on pre-order up to 48 hours in advance – whole goose – with our own gravy – carved at your table –served with red cabbage and potato dumplings

Dessert

Duett vom Sorbet	€ 7
Apfelstrudel/Vanillesauce	€ 7
Schokoladentarte	€ 9
Crème Brûlée	€ 8
Flammierte Pflaumen/Vanilleeis	€ 8
Zimtmuffin	€ 9

Für den Nachwuchs

Portion Pommes, Ketchup / Majo	€ 6
French fries, ketchup / mayo	
Spätzle, Rahmsauce	€ 8
german pastry, creme sauce	
Pasta, Tomatensauce	€ 8
german pastry, creme sauce	

Stand 08.11.2024

*Allergene & Zusatzstoffe zur Auslage erhalten Sie auf Anfrage vom Kellner.
Genießen Sie Küche und Keller in der Wintersaison bei uns im wundervollen Niederwald.*

Ihr Team vom Jagdschloss