

<u>Suppen</u>	€
Wildkraftbrühe, Leberklößchen	9
Geflügel - Cremesuppe mit Einlage	10
Lachsrahmsuppe mit Einlage	10
Karottensuppe	9
Champagnersüppchen	11
Minestrone	9

Vorspeisen

Wildkräutersalat, Hähnchenleber, Apfel , Himbeer – Balsamico – Dressing	15
Jakobsmuschel, Sauce Bernaise	16
Ziegenkäse unter einer Nusskruste	13

<u>Hauptgerichte Fleisch & Fisch</u>	€
Schweinelende im Speckmantel saisonales Gemüse, Knöpfe	31
Kalbs Ossobuco Rotweinsauce, Speckbohnen, Süßkartoffelpüree	33
Braten vom Taunuswild Preiselbeersauce, Rotkohl, Kartoffelklößchen	27
Lammrücken unter einer Kräuterkruste Portweinsauce, Karottenzwiebeln, Macaire Kartoffeln	36
Tranche vom Rinderfilet Sauce Bordelaise, junges Gemüse, Kartoffelgratin	36
Thunfischsteak im Sesammantel Balsamicosauce, Ratatouille, Drillingskartoffeln	33
Zanderfilet Dillsauce, gegrillte Tomaten, Safranrisotto	31
Lachskotelette Rieslingsauce, Zucchini, Reistimbäl	31

<u>Hauptgerichte – vegetarisch & vegan</u>	€
Gebackene grüne Linsen mit Gemüse dazu Gorgonzola, Curry	17
Gefüllte Tortilla, Sauerrahm	16
Gegrillte Schupfnudeln dazu buntes Gemüse, Avocado Dip	16

Desserts

Zitronentartelette	12
Waldbeercrumble	11
Exotischer Obstsalat, Sorbet	11
Schokoladensoufflé	9
Apfelbeignets	9
Sorbet im Sektbad	12
Dessertvariation *Jagdschloss Niederwald*	14

*** Unsere Menükomponenten können Sie frei kombinieren. Gerne lassen Sie uns Ihre Wünsche zukommen – in einem persönlichem Gespräch im Vorfeld zu Ihrer Veranstaltung empfehlen wir Ihnen zusätzlich auch saisonale Angebote je nach Jahreszeit (z.B. Spargel, Bärlauch im Frühjahr, Erdbeeren / Pfifferlinge im Sommer, Steinpilzgerichte im Herbst...)*

Wir freuen uns über Ihre Anfragen und freuen uns, Sie bald mit Ihrer Gesellschaft bei uns begrüßen zu dürfen!

*Mit freundlicher Empfehlung,
Ihr Team vom Jagdschloss
rund um Ursula Klaus - Müller*