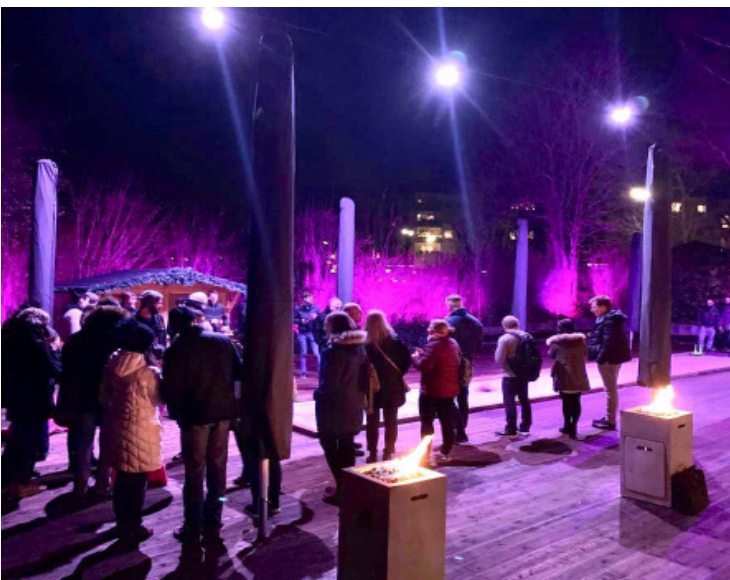


## EISSTOCKSCHIESSEN im Jägerheim

Ein ideales Team-Event für Ihre  
Weihnachtsfeier, Firmen-Events,  
Familienfeier oder zum Kindergeburtstag.

Wir erklären der Gruppe die Regeln und  
geben wertvolle Hinweise, damit es eine  
unvergessliche Eisstock-Gaudi wird!



# GANS2GO

ab dem 20. Oktober 2020  
Abholen & Bringen

**GÄNSEBRUST- ODER KEULE <sup>A, L, O</sup>**  
mit hausgemachtem Apfelrotkohl, Knödel,  
Bratapfel und Gänsejús 29,90 €

Im Jägerheim servieren wir den  
Gänsebraten immer von der ganzen Gans  
(circa 4,6 kg aus Freilandzucht).

Die Gänse werden nach traditionellem  
Rezept im Ganzen zubereitet und im  
Anschluss tranchiert, wahlweise als Brust  
oder Keule serviert.

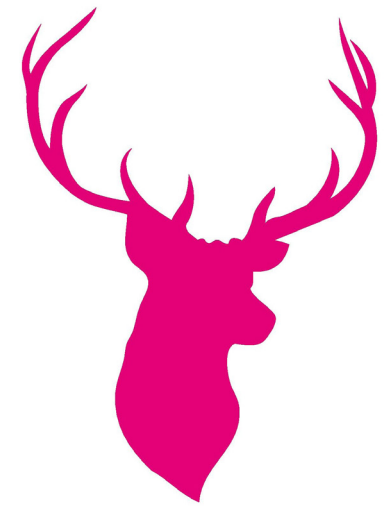


Ihre Vorbestellung für die Festtage nehmen  
wir gerne jetzt schon im Voraus entgegen.

Sie können Ihre vorbestellte Gans an Heiligabend  
zwischen 11 und 14 Uhr im Jägerheim abholen.

**GANZE GANS**  
inklusive Beilagen 119,00 €

Tel. 0231/462428



# Jägerheim

seit 1748

Wir bringen das Jägerheim  
zu Ihnen nach Hause.

## ABHOLEN & BRINGEN

Niederhofer Kohlenweg 170  
44265 Dortmund-Wellinghofen  
Tel. 0231/462428

## SUPPEN

<b>PARADEISERSUPPE</b> <i>A, G</i>	6,90
rustikale Tomatensuppe mit Croûtons & Creme Fraiche	
<b>FRITTATENSUPPE</b> <i>A, C, G</i>	5,90
Rinderkraftbrühe mit Palatschinken	
<b>KAROTTEN-INGWER-SUPPE</b> <i>D, G</i>	9,90
mit Black-Tiger-Garnele	

## VORSPEISEN

<b>VITELLO TONNATO</b> <i>C, D, G</i>	14,90
Kalbstafelspitz mit Thunfisch-Kaperncreme	
<b>CARPACCIO</b> <i>G</i>	14,90
vom Weideochsen mit Rucola & Parmesan	
<b>FRISCHE FEIGEN</b> <i>M, G, O</i>	12,90
mit Prosciutto Crudo, Büffelmozzarella & Rucola	
<b>GRATINIERTER ZIEGENKÄSE</b> <i>G</i>	13,90
mit karamellisiertem Steinobst, Honig, Rosmarin & Wildkräutersalat	
<b>LACHSTATAR</b> <i>G, D</i>	14,90
mit Mango & Avocado	

## SALATE

<b>SUPERFOOD SALAD</b> <i>M</i>	10,90
mit gegrilltem Kürbis, Avocado, Granatapfelkernen & Cranberry- Dressing	
<b>SPICY BEEF SALAT</b> <i>M, E</i>	19,90
Rinderfiletspitzen, Mango, saisonale Früchte, geröstete Erdnüsse & Spicy Dressing	
<b>CEASER SALAD</b> <i>A, G, O</i>	16,90
Romanasalat mit Hähnchenbrustfilet, Croutons & Parmesan	

### Allergene

<b>A-</b> Glutenhaltiges Getreide	<b>H-</b> Schalenfrüchte
<b>B-</b> Krebstiere	<b>L-</b> Sellerie
<b>C-</b> Ei	<b>M-</b> Senf
<b>D-</b> Fisch	<b>N-</b> Sesam
<b>E-</b> Erdnuss	<b>O-</b> Sulfite
<b>F-</b> Soja	<b>P-</b> Lupinen
<b>G-</b> Milch / Laktose	<b>R-</b> Weichtiere

## FLEISCH

<b>ROASTBEEF</b> <i>C, G</i>	17,90
mit Bratkartoffeln & Remouladensauce	
<b>KALBSBÄCKCHEN</b> <i>A, L, O</i>	24,90
in Rotwein geschmort, Vichykarotten, Zuckerschoten & getrüffeltes Kartoffelpüree	
<b>RINDERFILET 180g /250g*</b> <i>G, L, O</i>	32,90
mit Trüffel, Trüffeljus & Kartoffelpüree	
<b>RINDERFILET 180g /250g*</b> <i>G, M, O, L</i>	28,90
mit Pfeffersauce, Bratkartoffeln & Beilagensalat	
<b>RUMPSTEAK 250g</b> <i>G, M</i>	27,90
mit Bratkartoffeln, Kräuterbutter & Salat	
<b>ZÜRICHER GESCHNETZELTES</b> <i>A, G</i>	19,90
vom Kalb mit Champignons & Röst	
<b>CORDON BLEU</b> <i>C, G, A</i>	25,90
vom Vollmilchkalb mit Pommes Frites & Salat	
<b>SALTIMBOCCA</b> <i>A, S</i>	22,90
vom Vollmilchkalb im Parmaschinkenmantel, mit Salbei & Kartoffelpüree	
<b>SAUERBRATEN</b> <i>A, L, O</i>	19,90
mit Knödeln & Apfelmus	
<b>HIRSCHGULASCH</b> <i>O, A, S</i>	19,90
mit Spätzle, pochierter Birne, Preiselbeeren & Creme Fraiche	
<b>RINDSROULADEN</b> <i>A, G, L, M, O</i>	18,90
mit Kartoffelpüree & Rotkohl	
<b>KALBSLEBER BERLINER ART</b> <i>A, G, O</i>	17,90
geschmorte Zwiebeln, Äpfel, Kartoffelpüree	
<b>WIENER SCHNITZEL</b> <i>A, C, G</i>	22,90
vom Vollmilchkalb mit Erdäpfel-Vogersalat & Preiselbeeren	
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> <i>A, G, O</i>	24,90
vom irischen Black Angus Rumpsteak mit Kartoffelpüree & Gewürzgurke	
<b>JÄGERHEIM 1748 BURGER</b> <i>A, C, G</i>	18,90
mit Kalbfleisch-Patty, Spiegelei, Bacon, Röstzwiebel, Brioche Brötchen & Pommes Frites	
*Aufpreis für 250g Rinderfilet	6,00

## FISCH

<b>LACHSFILET</b> <i>D, G, A</i>	21,90
mit knusprigem Kartoffelstroh, Zitronensauce & Spinat	
<b>GEBACKENER ROTBARSCH</b> <i>A, C, G, M</i>	17,90
mit Erdäpfel-Vogersalat & Remouladensauce	
<b>LOUP DE MER FILETS</b> <i>D, G</i>	23,90
mit Limonen-Beurre-Blanche, Linsengemüse & Rosmarinkartoffeln	
<b>LOUP DE MER FILETS</b> <i>D, G, M</i>	18,90
mit Wildkräutersalat	

## VEGETARISCHE GERICHTE

<b>RISOTTO AL TARTUFO</b> <i>A, G, O</i>	18,90
Trüffel-Risotto mit frischem Sommertrüffel	
<b>VEGGIE BURGER</b> <i>A, L, N, G</i>	15,90
mit Salat & Beyond-Beef-Patty - fleischlose Alternative zum klassischen Burger-Patty - ohne Gentechnik, ohne Soja & vegan!	
<b>KAASSPATZEN</b> <i>A, G, C</i>	17,90
Käsespätzle mit Voralberger Bergkäse, Röstzwiebeln & Blattsalat	
<b>FALAFEL</b> <i>A, M</i>	14,90
mit Linsengemüse & Salat	
<b>TAGLIARINI AL TARTUFO</b> <i>A, C, G</i>	18,90
mit frischem Trüffel	

## DESSERTS

<b>WARMES SCHOKOLADENTÖRTCHEN</b>	8,90
mit flüssigem Kern, Vanillesauce & Früchten <i>A, C, G</i>	
<b>KAISERSCHMARRN</b> <i>A, C, G</i>	13,90
mit Zwetschgenröster	
<b>HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL/ TOPFENSTRUDEL</b> <i>A, C, G</i>	7,90
mit warmer Vanillesauce	
<b>PANNA COTTA</b> <i>G</i>	6,90
mit frischen Himbeeren & Himbeerms	
<b>MOUSSE AU CHOCOLAT</b> <i>C, G</i>	8,90
mit feinsten belgischer Schokolade	