



HOTEL & RESTAURANT
Zum Jägerheim

Meerdorfer Str. 40/42 * 38176 Wendeburg- Rüper
Telefon 05303/9228-0 * Fax 05303/9228-100



Menüvorschläge

Menü 1

*Melonenschiffchen mit luftgetrockneten Knochenschinken
Toast und Butter
€ 8,50*

Aufgeschlagene Zuckererbsensuppe mit Mandelsahne

*Bratenplatte „Großmutter Art“
Rinderschmorbraten und Schweinekamm an leichter Rahmsauce
Champignons, Gemüseauswahl nach Jahreszeit,
dazu Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln*

Vanille-Eiscreme mit heißen Schattenmorellen

€ 25,50

Menü 2

*Tomaten mit Mozzarella und Basilikum
Toast und Butterröschen*

€ 7,50

Rahmsuppe von frischen Champignons mit Mandelsahne

*Braten von der glacierten Putenbrust an Currysauce,
mit gebackenen Früchten umlegt,
Rinderschmorbraten mit Rahmsauce, Champignons,
dazu Patnareis und Kartoffelkroketten
und ein bunter Salatteller der Saison*

Birne Helene

1/2 Williamsbirne, mit Vanilleeis und Schokoladensauce

€ 25,50



HOTEL & RESTAURANT
Zum Jägerheim

Meerdorfer Str. 40/42 * 38176 Wendeburg- Rüper
Telefon 05303/9228-0 * Fax 05303/9228-100



Menü 3

*Skandinavischer Lachs, mild geräuchert
mit Meerrettichsahne, Toast und Butter*

€ 9,50

*Aufgeschlagene Brunnenkressesuppe
mit Sahnehäubchen*

*Schweinefilet "Zum Jägerheim" im KräuterMantel
mit Champignons, Senfrahm,
Gemüseauswahl von feinen Erbsen, Pariser Karotten,
Blumenkohl
Berner Rösti und Butterkartoffeln*

Salat von frischen Früchten mit Bourbon-Vanilleeiscrème

€ 32,50

Menü 4

*Roastbeef, kalt, rosa gebraten
an Cumberlandsauce, Baguette und Butter*

€ 7,50

Tomatencreme mit Reis

*Schweinelenfchen im ganzen gebraten,
dazu eine Sauce Hollandaise und Champignon à la crème,
Champignons, erlesene Gemüseplatte,
Herzoginkartoffeln und Petersilienkartoffeln*

Fruchteisbombe mit Früchten und Sahne verziert

€ 33,50



HOTEL & RESTAURANT

Zum Jägerheim

Meerdorfer Str. 40/42 * 38176 Wendeburg- Rüper
Telefon 05303/9228-0 * Fax 05303/9228-100



Menü 5

*½ Avocado „Gourmet“
mit Shrimps in einer raffinierten Cocktailsauce*

€ 8,50

*Niedersächsische Hochzeitssuppe mit Spargel,
Klößchen und Eierstich*

*Verschiedene Filets vom Rind und Schwein
in ganzen gebraten, Sauce Bearnaise, leichte Rahmsauce
Grilltomate, Kräuterbutter,
Champignons, Pfifferlinge,
Gemüseplatte „Zum Jägerheim“
Kartoffelrösti's und Petersilienkartoffeln*

Frischer Obstsalat mit Vanilleeis und Schlagrahm

€ 36,50

Menü 6

*Wacholdergeräuchertes Forellenfilet
an Sahnemeerrettichschaum, Röstbrot und Butterröschen*

€ 7,50

Aufgeschlagene Pfifferlingrahm mit Sahnehäubchen

*Roastbeef, rosa im Stück gebraten
mit gefüllte Tomate und Käse überbacken,
Sauce Bearnaise, Senfrahmsauce,
Champignons, erlesene Gemüseplatte,
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln*

*Hausgemachtes Eisparfait
von Vanille, Schokolade, Cassis, Lebkuchen, Amaretto
oder Zimt auf
mit heißer Waldbeerensauce*

€ 36,50



HOTEL & RESTAURANT

Zum Jägerheim

Meerdorfer Str. 40/42 * 38176 Wendeburg- Rüper
Telefon 05303/9228-0 * Fax 05303/9228-100



Menü 7

*Warme Putenbruststreifen
auf grünem Salat mit Croutons*

€ 7,50

Aufgeschlagene Broccolicremesuppe mit Mandelsahne

*Zarte Hirschkalbskeule „Baden Baden“
und zartes Schweinefilet im ganzen gebraten,
mit Pfifferlingen, Champignons,
Wacholderrahm, Sauce Hollandaise,
gefüllte Birne mit Preiselbeeren,
Burgunderkraut, erlesene Gemüseauswahl
Kartoffelkroketten und Petersilienkartoffeln*

*Hausgemachtes Eisparfait der Saison
an Waldbeerensauce*

€ 34,50

Menü 8

*Zartmilder Räucherlachs, Forellenfilet und
Garnelen mit Sahnemeerrettich, Baguette und Butter*

€ 9,50

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Käsestangen

*Zarte Wildschweinkeule „Försterinart“
und zartes Schweinefilet im ganzen gebraten,
Champignons, Pfifferlingen
gefüllte Birne mit Preiselbeeren,
Rotkraut, erlesene Gemüseauswahl,
Kartoffelkroketten und Butterspätzle*

*Hausgemachte Schokoladencreme
mit Eierlikörsahne*

€ 34,50



HOTEL & RESTAURANT
Zum Jägerheim

Meerdorfer Str. 40/42 * 38176 Wendeburg- Rüper
Telefon 05303/9228-0 * Fax 05303/9228-100



Menü 9

Lachsmedaillons an Butternudeln und Kräutersahnesauce

€ 9,50

Aufgeschlagene Wildrahm mit Cognacsahne

*Kalbsrücken mit Kruste
gefüllte Tomaten mit Käse überbacken,
Sauce Bearnaise, Pfifferlingsauce,
frische Champignons, erlesene Gemüseplatte,
Herzoginkartoffeln und Petersilienkartoffeln*

*Warmer Tiroler Apfelstrudel
an Vanilleeis mit Sahne garniert*

€ 39,50

Menü 10

*Tomate mit Mozzarella
mit Balsamico, Toast und Butter*

€ 6,00

Aufgeschlagene Gurkencreme mit Quark-Basiliumklößchen

*Barbarie Entenbrust, rosa gebraten
an Orangen-Grand-Marnier-Sauce,
Rosenkohlspecköpfchen, Rotkohl
dazu Herzoginkartoffeln und Kartoffelklöße*

Zwetschensorbet mit Vanillezimtsauce

€ 34,50



HOTEL & RESTAURANT
Zum Jägerheim

Meerdorfer Str. 40/42 * 38176 Wendeburg- Rüper
Telefon 05303/9228-0 * Fax 05303/9228-100



Menü 11

*Komposition vom Räucherlachs
und mildem Mozzarella-Käse mit Basilikum und Toast*

€ 9,50

Aufgeschlagene Pfifferlingrahm mit Sahne garniert

*Schweinefilet im Blätterteigmantel,
Sauce Bearnaise, Pfifferlingrahm,
erlesene Gemüseplatte der Saison
Kartoffelkroketten und Butterspätzle*

*Champagner-Cassiseisparfait
mit Fruchtsaucenspiegel*

€ 34,50

Menü 12

*Gedünstetes Pangasiusfilet
in Kräutersahnesauce, mit Paprikastreifen
an Butternudeln*

€ 9,50

Broccolirahm mit Mandelsahne

*Glasierte Kalbskeule
mit frischen Champignons, Rahmsauce,
erlesene Gemüseplatte der Saison
Kroketten und Petersilienkartoffeln*

Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren

€ 36,50



HOTEL & RESTAURANT
Zum Jägerheim

Meerdorfer Str. 40/42 * 38176 Wendeburg- Rüper
Telefon 05303/9228-0 * Fax 05303/9228-100



Menü 13

*Legierte Spargelcreme
mit Sahnehäubchen*

*Panierte Schweine- und Putenschnitzel,
luftgetrocknetem Knochenschinken
mit frischem Stangenspargel, Gemüseauswahl,
zerlassener Butter, Sauce Hollandaise
und Petersilienkartoffeln*

*Vanilleeis mit frischen Erdbeeren
und Sahne*

€ 36,50

Menü 14

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Einlage*

*Panierte Schweine- und Putenschnitzel
mit Sauce Hollandaise, Rahmsauce,
großer Gemüseplatte der Saison
Kroketten und Petersilienkartoffeln*

*Birne "Helene"
Vanilleeis garniert mit Birnenhälften
Schokoladensauce und Sahne garniert*

€ 30,50