



Gutes Essen kann nur aus Gutem entstehen

Aus Respekt vor der Natur –

Wertschätzung bedeutet nachhaltige Verarbeitung

**Petar Popovic Küchenchef im Jagdhof Glashütte**

Mir geht es vor allem um den Geschmack.

Das ist es, was mich antreibt und was mir im Leben extrem wichtig ist.

**Wald – Wasser – Fluss**

Authentisch – vertraut aber auch raffiniert einfach.

Leben und genießen im Einklang mit der Natur. Das ist mein Credo.

## Vorspeisen Zwischengerichte

### Caesar Salad Lasagne <sup>© Jagdhof Style</sup>

-knackig frisch-

Croûtons – gehackte Eier – Parmesan – Tomaten – Oliven  
17,80 €

### Austern Fine de Claire


„auf crushed Ice serviert“ - klassisch

Schalotten-Vinaigrette – Zitrone und Chesterbrot

1 Stück 7,50  
3 Stück 17,50  
6 Stück 33,50

### Jagdhof's Schneckenpfanne

-gratiniert „ein echter Klassiker“- <sup>© Jagdhof Style</sup>

Provence Butter – Brotriegel   
inkl. kleiner Rotweinempfehlung  
19,80 €

### Gratinierter Ziegenkäse vom Siegerländer Ziegenhof

-italienischer Klassiker-

Chutney – Sommersalat – Balsamico  
19,80 €

### Carpaccio Cipriani „auf crushed Ice serviert“ <sup>© Jagdhof Style</sup>

-das Beste vom Alm-Rind - hauchdünn-

Parmesan – Trüffelmayonnaise  
25,80 €

...mit frisch gehobeltem Perigord Trüffel +9,80 €

## Suppen

### Oxtail clair – klare Ochsenschwanzsuppe

-verfeinert mit altem Sherry-

Blätterteiggebäck  
17,80 €

### Die Bouillabaisse

-nach Petar's Art-

Fischvariation – Muschelfleisch – Garnelen – Röstbrot – Sauce Rouille  
Kleine Portion 28,00 € als Hauptgang 46,00 €  
...auf Wunsch mit zusätzlichem Hummerfleisch +12,80 €

...eine Kollektion von besten Naturprodukten  
für Liebhaber ausgefallener und exklusiver Speisen...

**Gerahmte frische Pfifferlinge** 

-cremig lecker-

kleine Kartoffelknödel – frische Kräuter - Preiselbeeren  
Kleine Portion 23,80 € als Hauptgang 29,80 €

**Petar's vegetarische Plat du jour** 

-vegetarische Kreationen der Jahreszeit-

24,70 €

**Französische Maispoularde**

-gebraten-

Trüffelbarce – Karottenpüree  
29,80 €

**Wiener Schnitzel vom Milchkalb**

-original wie in Wien-

in Butterschmalz geruckelt - das Schnitzel mit Stammbaum  
aus der Oberschale - herzhaft, dünn und knusprig gebraten - extra groß  
Zitrone – handgerührte Preiselbeeren – lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat 35,80 €  
...mit frischen Pfifferlingen extra +12,80 €  
...so nur im Jagdhof

**Kalbskotelette – Pfifferlinge**

-französisches Limousin Kalb-

FrISChe Pfifferlinge – Gratin dauphinois  
49,80 €

**Black Angus – Roastbeef Steak** <sup>©Jagdhof Style</sup>

-die klassische Verbeugung, ein Stück Natur-

das non plus Ultra im Geschmack ca. 250g, mit Fettrand, saftig marmoriert  
BBQ Steakbeilage 49,80 €  
kleine Portion 180g 39,50 €

**Filet Wellington**

-alter Klassiker von 1813 Duke von Wellington -nach Petar's Art zubereitet-  
am Tisch tranchiert – Beilagen  
58,70 €

**Sommer-Gambas im Knusperteig**

-gebacken-

Süß-saurer Chilidip – Knoblauchmayonnaise – Sommersalat  
36,80 €

**Norwegisches Lachsfilet**

-gebraten-

Beurre blanc – Zitronen-Minzrisotto  
38,00 €

**FrISChe Seezunge – groß ausgesucht – so nur im Jagdhof** <sup>©Jagdhof Style</sup>

-im Ganzen gebraten, so wie unsere Stammgäste es mögen-

Nussbutter – Blattspinat – Salzkartoffeln  
Preis nach Größe 100 g 11,80 €

Je nach Markteinkauf – Eine Kollektion für Liebhaber ausgefallener Produkte  
Hummer ... Steinbutt ... Mistkratzerl ... Fragen Sie auch nach unseren Tagesfisch-Angeboten

## Jagdhof's Landküche

Traditionell – Rustikal – Bodenständig

### Gebackener Camembert

gebackener Petersilie – Preiselbeeren – Schanzenbrot  
15,80 €

### Großer Strammer Max <sup>©</sup>Jagdhof Style

-auf Schanzenbrot, extra groß-  
Sauerländer Knochenschinken – Zwei Spiegeleier  
18,70 €

### Die Glashütter Hausgemachte Kartoffelbratwurst

-beliebt und bekannt im Wittgensteiner Land- <sup>©</sup>Jagdhof Style  
Pilze – Kartoffeln – Röstzwiebeln – Kräutermostrich  
21,80 €  
kleine Portion 15,80 €

### Glashütter Fuhrmanns-Sahneschnitzel

-in Butter gebraten-  
Champignonrahmsoße – Pommes frites – Salat  
25,80 €

## Dessertklassik

### Desserts

#### Steirische Liebe

Vanillerahmis – Kürbiskernöl – Kürbiskerne  
16,80 €

#### Französische Erdbeertarte

-nach Petar's Art-  
Vanillecrème – Mango-Maracuja Eis  
18,80 €

#### Mousse au chocolat blanc et noir

-aus bester Valrhona Schokolade-  
klassisch – kräftig – schokoladig  
-in der Kokotte am Tisch serviert-  
18,90 €

#### Crêpe Suzette

-à la française-  
Orangenlikör – Orangenjulienne – Rahmis  
19,50 € pro Person

#### Französischer Brie

-gratiniert-  
Trüffelhonig – kleine Portweinpfehlung   
25,60 €