

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

Vorspeisen

<i>Räucherlachs mit Sahne Meerrettich, Toast und Butter</i>	8,90 €
<i>Helgoländer Fischsteller (Lachs, Forelle, Garnelen)</i>	8,90 €
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken</i>	7,50 €
<i>Garnelencocktail mit Toast und Butter</i>	8,90 €

Suppen

<i>Markklößchensuppe</i>	3,40 €
<i>Gulaschsuppe mit Sahnehäubchen</i>	3,80 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	3,80 €

Salate

<i>Salatplatte mit Ei</i>	9,50 €
<i>Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Tomaten</i>	9,50 €
<i>Bunter Blattsalat mit gebratener Poulardenbrust</i>	9,50 €

Toasts

<i>Ostfriesentoast (mit Rührei und Garnelen)</i>	8,90 €
<i>Jägertoast (Schweinefilet mit frischen Pilzen überbacken)</i>	10,90 €

Kleine Gerichte

<i>Wurstsalat (hausgemachte Lyoner) mit Bratkartoffeln</i>	8,50 €
<i>Gebackener Camembert mit frittiertem Banane</i>	7,50 €
<i>Omelette mit frischen Pilzen</i>	7,90 €

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

Hauptgänge

Vom Schwein

<i>Schweineschnitzel</i>	11,50 €
<i>Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße</i>	12,50 €
<i>Jägersteak mit Champignons in Rahmsoße</i>	12,50 €
<i>Schweinelendchen mit frischen Pilzen in Rahm</i>	15,50 €
<i>Lendenspieß mit Röstzwiebeln</i>	15,00 €
<i>Cordon bleu Schweizer Art</i>	12,90 €

Vom Rind

<i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter</i>	18,50 €
<i>Mexikanisches Pfeffersteak</i>	19,20 €
<i>Rinderrücken unter der Zwiebel- Senfkruste</i>	19,50 €
<i>Roquefortsteak</i>	21,00 €
<i>Filetsteak mit frischem Knoblauch</i>	23,50 €
<i>Würfel vom Rinderfilet in Pommery-Senfsoße</i>	19,90 €
<i>Grillteller mit Filet vom Rind, Schwein und Kalb</i>	21,90 €

Vom Kalb

<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i>	17,50 €
<i>Züricher Geschnetzeltes in leichter Currysauce</i>	16,90 €
<i>Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen</i>	19,90 €

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

Hauptgänge

Vom Geflügel

<i>Geschneitzelte Putenbrust in leichter Churrysoße</i>	12,90 €
<i>Putenbrust an Käsesoße</i>	13,50 €

Vom Fisch

<i>Frisches Zanderfilet in Rieslingssoße</i>	17,90 €
<i>Rotbarschfilet mit Krabben überbacken</i>	15,50 €

Für die kleinen Gäste

<i>Kleines Schnitzel mit Pommes und Salat</i>	7,80 €
<i>Putenbrust in Rahmsoße mit Gemüse und Spätzle</i>	8,50 €
<i>Schweinelendchen in Pilzrahmsoße, Kroketten und Salat</i>	11,90 €

Beilagen – ganz wie Sie wünschen

Pommes
Kroketten
Rösti
Bratkartoffeln
Reis
Spätzle
dazu: gemischter Salat oder Gemüse

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

Desserts

<i>Gemischtes Eis</i>	3,30 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	3,80 €
<i>Walnußeis mit heißen Himbeeren</i>	4,80 €
<i>Schokoladeneis mit Eierlikör</i>	4,00 €
<i>Eisbecher nach Art des Hauses</i>	5,20 €
<i>Bananensplitt</i>	4,60 €
<i>Erdbeereis mit roter Grütze</i>	4,90 €
<i>Rote Grütze mit frischem Rahm</i>	4,20 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Eierlikör</i>	4,80 €
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	4,80 €
<i>Vanilleeis mit Feigen und Cointreau</i>	5,20 €

Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken

Käse: Farbstoff
Schwarze Oliven: geschwärzt mit Eisenglucomat
Peperoni: Süßstoff, Saccharin, Farbstoff Ribofavin
Rahmsoße: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat
Stabilisator: Diphosphate
Rinderkraftbrühe: Jodsalz, E 631, E 627, Hefeextrakt, Maltodextrin
Suppen: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat
Säuerungsmittel Zitronensäure
Speiseeis: Emulgator Mono und Diglyzide
Stabilisator Alginate, Johannesbrotkernmehl, Quarkkernmehl
Campari, Baileys: Farbstoff
Cola: Farbstoff Zuckerculör
Fanta: Säuerungsmittel Zitronensäure, Antioxidationsmittel Ascorbinsäure
Sprite: Zitronensäure, Aroma, Natriumzitate, Zucker
Cola Light: Farbstoff Zuckerculör Säuerungsmittel Zitronensäure, Phosphorsäure, Süßstoff Natriumcyclamat, Acesulfam, Aspartarm, Koffein
Bitter Lemon: Säuerungsmittel Zitronensäure, Chinin

Liebe Gäste

Auch für unsere Gäste, die von Allergien und Unverträglichkeiten betroffen sind möchten wir gute Gastgeber sein. Daher erhalten Sie zu unseren Speisen alle Informationen zu Allergenen in einem separaten Ordner