

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

Vorspeisen

<i>Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>	9,90 €
<i>Helgoländer Fischteller (Lachs, Forelle, Garnelen)</i>	9,90 €
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken</i>	8,00 €
<i>Garnelencocktail mit Toast und Butter</i>	9,90 €

Suppen

<i>Markklößchensuppe</i>	3,80 €
<i>Gulaschsuppe mit Sahnehäubchen</i>	4,00 €
<i>Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</i>	4,00 €

Salate

<i>Salatplatte mit Ei</i>	9,90 €
<i>Bauernsalat mit Schafskäse, Oliven, Tomaten</i>	9,90 €
<i>Bunter Blattsalat mit gebratener Poulardenbrust</i>	9,90 €

Toasts

<i>Ostfriesentoast (mit Rührei und Garnelen)</i>	9,90 €
<i>Jägertoast (Schweinefilet mit frischen Pilzen überbacken)</i>	11,90 €

Kleine Gerichte

<i>Wurstsalat (hausgemachte Lyoner) mit Bratkartoffeln</i>	8,90 €
<i>Gebackener Camembert mit frittiertes Banane</i>	8,00 €
<i>Omelette mit frischen Pilzen</i>	8,00 €

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

Hauptgänge

Vom Schwein

<i>Schweineschnitzel</i>	12,50 €
<i>Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße</i>	13,50 €
<i>Jägersteak mit Champignons in Rahmsoße</i>	13,50 €
<i>Schweinelendchen mit frischen Pilzen in Rahm</i>	16,00 €
<i>Lendenspieß mit Röstzwiebeln</i>	15,50 €
<i>Cordon bleu Schweizer Art</i>	14,50 €

Vom Rind

<i>Rumpsteak mit Röstzwiebeln oder Kräuterbutter</i>	19,50 €
<i>Mexikanisches Pfeffersteak</i>	20,00 €
<i>Rinderrücken unter der Zwiebel- Senfkruste</i>	21,50 €
<i>Roquefortsteak</i>	22,00 €
<i>Filetsteak mit frischem Knoblauch</i>	24,50 €
<i>Würfel vom Rinderfilet in Pommery-Senfsoße</i>	20,50 €
<i>Grillteller mit Filet vom Rind, Schwein und Kalb</i>	22,90 €

Vom Kalb

<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken</i>	18,50 €
<i>Züricher Geschnetzeltes in leichter Currysauce</i>	17,50 €
<i>Kalbsrückensteak mit frischen Pilzen</i>	20,50 €

Vom Geflügel

<i>Geschnetzelte Putenbrust in leichter Churrysoße</i>	13,50 €
<i>Putenbrust an Käsesoße</i>	14,50 €

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

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>	8,50 €
<i>Putenbrust in Rahmsoße mit Gemüse und Spätzle</i>	9,00 €
<i>Schweinelendchen in Pilzrahmsoße, Kroketten und Salat</i>	12,50 €

Beilagen – ganz wie Sie wünschen

<i>Pommes</i>	
<i>Kroketten</i>	
<i>Rösti</i>	
<i>Bratkartoffeln</i>	
<i>Reis</i>	
<i>Spätzle</i>	
<i>dazu: gemischter Salat oder Gemüse</i>	

Desserts

<i>Gemischtes Eis</i>	3,80 €
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	4,30 €
<i>Walnußeis mit heißen Himbeeren</i>	5,30 €
<i>Schokoladeneis mit Eierlikör</i>	4,50 €
<i>Eisbecher nach Art des Hauses</i>	5,70 €
<i>Bananensplitt</i>	4,60 €
<i>Erdbeereis mit roter Grütze</i>	5,40 €
<i>Rote Grütze mit frischem Rahm</i>	4,70 €
<i>Vanilleeis mit heißer Schokolade und Eierlikör</i>	5,30 €
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	5,30 €
<i>Vanilleeis mit Feigen und Cointreau</i>	5,70 €

Weber's

RESTAURANT
JÄGERHEIM

Zusatzstoffe in unseren Speisen und Getränken

Käse: Farbstoff

Schwarze Oliven: geschwärzt mit Eisenglucomat

Peperoni: Süßstoff, Saccharin, Farbstoff Ribofavin

Rahmsöße: Geschmacksverstärker Mononatriumglutamat

Stabilisator: Diphosphate

Rinderkraftbrühe: Jodsalz, E631, E627, 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