



Menükarte

Unsere Herbst- und Winter-Menüs

Wir bitten um Beachtung:

Bis max. 15 Personen wählen Sie gern auch à la carte oder aus unseren Dry Aged Schränken.

Gern beraten wir Sie bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets
und stimmen die Speisen individuell mit Ihren Wünschen ab.
Buffets bieten wir ab 25 Personen an.

Menü 1

Herbstliche feine Salate mit Apfelvinaigrette, Bunte Bete und geräucherte Entenbrust

Doppelter Beef-Tea mit Waldpilzravioli

Rosa gebratenes Rinderfilet - im Ganzen gebraten
Portweinjus, Süßkartoffelpüree, Ofenkürbis

Hausgemachtes Zimteis, eingelegte Zwetschgen, weiße Schokoraspel

Menü 2

Kürbiscremesüppchen mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Zweierlei vom Reh, Ragout und rosa gebratener Rücken mit Holunderbeerjus,
Pommes Williams, herbstliches Gemüse

Warmer Schokokuchen, Rotweibirne, Mascarpone-Eis

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage gern bei unserem Servicepersonal



Menü 3

Hiesiger Wildschweinschinken, Feldsalat, Schwarzbrotcroûtons

Niedersächsisches Kernsüppchen, Rauchlachspraline

Rosa gebratene Entenbrust,
Maronen-Kartoffel-Püree, Calvadosjus, Flower Sprouts

Warmer Gewürzkuchen, Punschfrüchte, Mandeleis

Menü 4

Roulade vom Perlhuhn, Waldpilze, Petersilien-Mayonnaise, Apfel-Sellerie-Salat

Zarter Wildschweinrücken,
Granatapfeljus, Rahmwirsing, Schupfnudeln

Marzipan-Mohn-Parfait, Orangensalat, Zimthippen

Menü 5

Ententerrine, Preiselbeermousse, Salleriesalat

Kürbisschaumsüppchen, Kürbiskerne, Parmaschinken

Rosa gebratener Hirschrücken
Portweinjus, Walnuss-Schupfnudeln, Rosenkohl

Geeister Christstollen, Kaffee-Karamell-Sauce

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage gern bei unserem Servicepersonal



Menü 6

Wahlweise als Drei-Gänge-Menü oder als Vier-Gänge-Menü

Mit Lavendel gratinierter Ziegenkäse, Rucolasalat, Walnussdressing

Maronenschaumsüppchen, gebratene Garnelen

Steinpilzravioli, gebratenes Gemüse

Knusprige Gänsebrust/Keule, Rotkohl, Kartoffelkloß, Bratapfel

Apfeltatar, Glühweinsauce, Walnusseis

Menü 7

Mariniertes US-Roastbeef, grüner Spargel, Orangenfilets

Französische Barbarie-Ente, Sesam-Honig-Kruste, getrüffeltes Selleriepüree, Gewürztomate

Variation von Lebkuchen, Eis, Rumzwetschgen, Zimt-Mousse

Menü 8

Wahlweise als Drei-Gänge-Menü oder als Vier-Gänge-Menü

Französischer Feldsalat, Kartoffel-Trüffel-Dressing, Gewürzcroûtons

Klarer Entenpunsch, Gänseravioli

Tranche vom Label Rouge Lachs, Zitronenschaum, Tomatenrisotto

Neuseeländisches Rinderfilet, Schoko-Chili-Sauce, gratinierte Kartoffel, Gemüse

Variation von der Schokolade, Beeren, Fruchtspiegel

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage gern bei unserem Servicepersonal



Menü 9

Saisonale Blattsalate, Mango, Passionsfruchtdressing und gebratene Garnelen - serviert

Maronensüppchen, Parmaschinken Chips - serviert

Buffet

Tournedos vom Rinderfilet, Parmesankruste, Rotweinjus

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust, Cassis-Sauce

Duett vom Lachs und Zander, Weißweinsauce

Trüffelgnocchi in Sahnesauce (vegetarisch)

Kartoffel-Sellerie-Püree, Mandelkroketten

Penne Tricolore, Rahmlauch, Grilltomaten mit Fetakäse,
gebratenes Gemüse der Saison

Schokoladenkuchen mit schmelzendem Herz und Beerenragout

Champagner-Mousse mit weißer Pfirsichsauce

Fruchtspieße im weißen Schokoladenmantel

Menü 10

Brunnenkresse-Süppchen mit Lachstatar

Rosa gebratener Kalbsrücken, Gemüsebouquet, Kartoffeln und Sauce béarnaise

Vanille-Pannacotta mit marinierten Erdbeeren und hausgemachtem Nougateis

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage gern bei unserem Servicepersonal



Menü 11

Lachsvariation mit Wasabi-Mayonnaise und zarten Kräutern

Pikantes Kokos-Chili-Süppchen

„Sacherschnitte“: US Rinderfilet mit frischem Gemüse,
Schokosauce, Mozartkugel, Pommes Williams

Variation von feinsten belgischer Schokolade

Menü 12

Wachtelbrust auf gebratenen Zitronenpilzen mit Zwiebellauch und Spinatsalat, Gewürzsauce

Hamachi auf Fenchel im Bouillabaisse Fond

Lammrücken mit Gremolatakruste, gegrillte Zucchini und Paprika, Süßkartoffeln

Nugatmousse mit Cashewnüssen, Waldbeeren und Waldbeerensorbet

Menü 13

Carpaccio vom Dry Aged Rind, Rosmarincreme, Weizensalat mit Aprikose

Seeteufel mit Soja-Ingwersud geschmorter Pak Choi

Barbarie-Entenbrust mit Johannisbeeren,
grüner Spargel und Borettane Zwiebelchen, Selleriepüree mit Vanille

Crème brûlée mit orientalischen Gewürzen, pochierte Birne und Schwarzbierschokolade

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage gern bei unserem Servicepersonal



Den Unterschied machen oft die kleinen Dinge:
eine freundliche Atmosphäre, ein individueller Stil und die Liebe zum Detail.

Herzlich willkommen im Hotel & Restaurant Jott wie Jäger.
Gern sind wir Ihre Gastgeber und freuen uns auf Sie.

Bitte reservieren Sie rechtzeitig.

Informationen über kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe und Allergene erhalten Sie auf Nachfrage gern bei unserem Servicepersonal

Hotel & Restaurant Jott wie Jäger · Stellfelder Straße 42 · 38442 Wolfsburg
☎ 05361 39090 · 📠 05361 390944 · 📞 05361 39090 · info@jott-wie-jaeger.de · www.jott-wie-jaeger.de