

Herzlich Willkommen

Familie Meier und Mitarbeiter begrüßen Sie in einem der kleinsten Dörfer Niedersachsens.

Die Umgebung des Jägerkruges ist geprägt von seiner vielseitigen Tier- und Pflanzenwelt und lädt zu einem Spaziergang durch die Moorlandschaft oder zu dem kleinen Buchenwald ein.

Zu unserem restaurierten Schafstall gelangen Sie, auf festen Wegen, zu Fuß in etwa einer halben Stunde, oder gehen Sie lieber "Rund um den Pudding"?

Seit 1874 bewirten die Familien Hogrefe-Beermann-Meier in der sechsten Generation die Gäste mit traditionellen und modernen Speisen und Getränken aufs Beste.

Jede Generation bringt neue Ideen ein, deswegen gibt es im Jägerkrug keinen Stillstand oder Langeweile.

Aus dem landwirtschaftlichen Betrieb mit kleinem Dorflokal wurde durch unsere Eltern ein beliebter Treffpunkt zum Kegeln und Speisen. Unsere Generation brachte dann der Küche den Aufschwung. Das Restaurant wurde vergrößert, der Saal und die Terrasse ausgebaut. Zur Zeit läuft die Planung für eine grundlegende Umgestaltung des Tresenraumes.

Mittlerweile betreibt unser ältester Sohn (gelernter Koch und Restaurant-fachmann) selbstständig und erfolgreich ein Lokal in Steimbke mit Zeltverleih mit Catering. Unsere älteste Tochter ist verheiratet, hat zwei Kinder, arbeitet auf dem Fliegerhorst in Wunstorf und hilft zusammen mit Ihrem Mann in beiden Betrieben mit. Der jüngere Sohn von uns hat mit Auszeichnungen seine Kochausbildung abgeschlossen, bildete sich in verschiedenen Betrieben weiter und hat an der Hotelfachschule in Heidelberg die Prüfung zum Betriebswirt und im Anschluss zum Küchenmeister bestanden. Im Januar unsere jüngste Tochter Ihre Ausbildung zur Hotelfachfrau sehr gut beendet und ist in einem großen Hotel in Göttingen als F&B-Management-Trainee angestellt.

Familie Meier wünscht allen Gästen einen angenehmen Aufenthalt im Jägerkrug



Unser regionales Frühlingsmenü



Kleiner Gruß aus der Küche

*Bärlauchcremesuppe
mit hausgeräuchertem Forellenfilet*

3,50 €

Lammkeule

*„Niedertemperatur-gegart“
dazu Rahmwirsing und Kroketten*

15 €

Prilleken

Warme Hefebällchen mit Apfelmus

5 €

4- Gang Menü 22 €

In der Fastnachtszeit wurden in Niedersachsen Berge von Prilleken gebacken.

*Am Dienstagabend, dem Fastnachtsabend, gingen die Kinder dann mit
Tannenzweigen in den Händen von Haus zu Haus.*

*„Fasselnacht, Fasselnacht, wat wut du us den gäben? Äpel oder Birn? Lot us nich
tau lange stahn, wi wüt noch veel wieder gohn!“*

*Nach diesem Lied taten die Angesehenen gut daran sich mit Prilleken
freizukaufen. Taten sie das nicht freiwillig, wurden sie mit den Tannenzweigen so
lange gekitzelt, bis sie die heißersehnten Prilleken endlich herausgaben.*

Für unseren kleinen Gäste

Käsespätzle mit Goudakäse

Warme Hefebällchen mit Apfelmus

8 €



plus eine kleine Überraschung

Vorspeisen

Carpaccio von Forelle und Lachs

*Dünn aufgeschnittenes Fischfilet mit Salzzitrone,
Blattsalate und Kräuter- Kartoffeldressing*

7 €

Salzzitronen

Salzzitronen sind eine marokkanische Spezialität. Zu ihrer Herstellung reifen dünnchalige unbehandelte Zitronen für mehrere Wochen in einer Meersalzlake. Dadurch werden ihre Bitterstoffe abgebaut und die Zitrone kann ihre volle aromatische Würzkraft entfalten. Klein geschnitten verfeinern Salzzitronen seit Jahrhunderten die traditionellen marokkanischen

Bunter Salatteller

knackige und marinierte Salate

Beilagensalat 3 €

große Portion 5 €

Wildpasteten

*Wildpastete aus eigener Herstellung mit Sauce Cumberland
kleinem Salat und Balsamico-Dressing*

7 €

Hannover war britisch bis hin zu den Soßen! Die berühmte Cumberland wurde für die Hof Tafel des Herzogs Ernst-August zu Cumberland von seinem obersten Koch kreiert!

Das ist der beste Beweis dafür, das Ernst -August mit seinen Köchen mehr Glück hatte als mit seinem Thron. Denn den durfte er nie besteigen, weil sich die Preußen das Königreich Hannover einverleibten.

Die Cumberlantsauce ist die klassische Soße zu kaltem Fleisch, Pasteten und vor allen Dingen zu Wild, wobei das Rehfleisch noch besonders hervorzuheben ist.

Hausgebeizter Wildschinken

mit Parmesan Basilikumpesto und kleinem Salat

5 €



Suppen

Niedersächsische Hochzeitssuppe

*Hühnersuppe mit Blumenkohl, Nudeln,
Eierstich und Mettbällchen*

Tasse 3,50 €

1/2 ltr. Terrine 6,50 €

*Unseren Bärlauch sammeln wir
in den umliegenden Wäldern*

*Bärlauchcremesuppe
mit hausgeräuchertem Weseraal*
3,50 €

Fisch

Regenbogenforelle

*„Blau“ oder „Müllerin Art“
mit Sahnemeerrettich, zerlassener Butter
und Salzkartoffeln*

14,50€

*Die Forellen werden erst nach
Ihrer Bestellung
unserem Frischwasserbecken
entnommen.*

*Schellfisch im Safransud
mit Salzkartoffeln und Gemüsestreifen*

14 €

*Kross gebratener Zander
mit Kartoffellauchgemüse in Rahm*

14 €

*zu unseren Fischspezialitäten empfehlen wir einen Kallfelz
Riesling Q.b.a. vom Weingut Albert Kallfelz, Zell-Merl*
0,2 ltr. 3,20 €



„Himmel und Erde“

gebratene Wildleber mit Apfelscheiben, Rotweinzwiebeln und Stampfkartoffeln

12 €

Typisch Deutsch zwischen Himmel und Erde

Was ist eigentlich ein „typisches“ Gericht? Na gut, Labskaus kommt tatsächlich nicht aus Bayern, und die Weißwurst fühlt sich an der „Waterkant“ auch nicht gerade heimisch. Doch es gibt Speisen, die sind fast überall bekannt, ähneln sich bis auf geringfügige Variationen sehr, heißen überall gleich - und alle Köche, Hausfrauen und deren Großmütter behaupten, das Gericht schon immer so und nicht anders gekocht zu haben, denn schließlich stamme es aus der Heimat und sei uralte.

Ein solches Gericht ist zum Beispiel „Himmel und Erde“. Es ist schon seit dem 18. Jahrhundert bekannt. Seinen Namen hat es wohl daher, das seine Grundbestandteile Apfel und Kartoffeln sind: Erstere wachsen bekanntermaßen in den Himmel, Letztere in die Erde hinein (und heißen daher und wegen ihrer rundlichen Form auch „Erdäpfel“).

„Himmel und Erde“ gibt es in Mecklenburg-Vorpommern, Niedersachsen und Schleswig-Holstein also im gesamten norddeutschen Raum. Aber auch die Elsässer und die Schwaben behaupten für sich, das Gericht komme aus ihren Regionen. Die Sachsen streuen Kümmel hinein und versichern, es handele sich um eine uralte sächsische Speise. Ähnliches hört man aus Bayern und dem Rheinland.

Jedenfalls lässt sich nirgendwo in Deutschland ein „Originalrezept“ ausmachen. Hier werden Kartoffeln und Äpfel getrennt gekocht, dort gemeinsam in einem Topf. Einmal werden die Kartoffeln zu Mus gedrückt, ein anderes Mal die Äpfel. Manche verwenden gleich Apfelmus. In einigen Gegenden werden Stückchen mit Stückchen, in anderen Stückchen mit Mus gemischt.



Lammkeule

*„Niedertemperatur-gegart“
dazu Rahmwirsing und Kroketten*

15 €

Hirschgulasch

*zartes Hirschfleisch mit Pfifferlingen,
Apfelrotkohl, hausgemachten Kroketten und Omas Apfelmus*

14 €

Wildschweinrücken unter der Bärlauchkruste

*Medaillions vom Wildschweinrücken,
Rotkohl und hausgemachte Kroketten und Preiselbeersöße*

18 €

*Unser Wild beziehen wir aus unserem
Sonnenborsteler
Jagdrevier und Damwildgehege.*

*Zu unseren Wildgerichten empfehlen wir einen
Portugiesischen Rotwein,
Frei Laubersheimer Rheingrafenberg
von dem Weingut Rheingrafenhof 0,2 ltr. 2,60 €*

Hirschbraten

*mit Pfifferlingen und Champignons,
dazu Birne gefüllt mit Preiselbeeren,
Rotkohl und hausgemachten Kroketten*

17 €



Rindersteak
*Steak vom Angusrind
mit Schwarzwurzeln in Rahm und Bärlauchspätzle*
Rumpsteak 16 €
Filet 18 €

Hähnchenbrust
gebratene Hähnchenbrust mit Tomaten und Bärlauchrisotto
10 €

Cordon Bleu
*Schweinerücken gefüllt mit Gouda
und Chilikoischinken aus eigener Herstellung*
11 €

Jägerkrugschnitzel
Schweineschnitzel mit „Rosas Jägersoße“ und Bratkartoffeln
9 €

Champignon-Rahmschnitzel
*paniertes Schweineschnitzel mit
frischen Champignons in Rahmsauce, dazu Kroketten*
12 €

Schweinerücken mit Zwiebelkompott
dazu Rosmarinkartoffeln
11 €

„Pepperpanne“
*Geschnetzeltes vom Schwein und Rind in Rahm
mit Porree und Kroketten*
12 €



Rustikal und lecker

Bauernplatte

*hausgemachte Schlächtewurst mit Schinken,
Gewürzgurken, Brot und Butter*

8 €

Bauernschmaus

*gewürfelter Landschinken aus eigener Herstellung
mit Bratkartoffeln, zwei Spiegeleier und Gewürzgurken*

9 €

Uromas Sauerfleisch

*hausgemachtes Sauerfleisch „Schlesische Art“
mit Bratkartoffeln und Gewürzgurken*

6 €

Strammer Max

*Brot mit Landschinken aus eigener Herstellung,
zwei Spiegeleier und Gewürzgurken*

8 €

Kutscherbrot

Brot mit Käse, Mettwurst und Schinken

7 €

