



Aperitifs 5 cl

162	Portwein	4,80
164	Martini	4,80
165	Sherry Tio Pepe	4,80
166	CAMPARI Soda ¹	4,80
167	VW Martini mit Williamsbirne	5,80

Biere

121	Altbier	0,25 l	2,90
122	Pils	0,25 l	2,90
123	Bier, alkoholfrei	0,33 l	2,90
124	Malzbier	0,33 l	2,90
125	Alsterwasser	0,25 l	2,90
131	Weizenbier	0,50 l	5,00
132	Weizenbier, alkoholfrei	0,50 l	5,00

Alkoholfreie Getränke

100	Coca-Cola light ¹	0,20 l	2,90
101	Coca-Cola ¹	0,20 l	2,90
102	FANTA ¹	0,20 l	2,90
103	Coca-Cola ¹	0,25 l	2,90
104	stilles Wasser	0,25 l	2,90
106	Bitter Lemon ²	0,20 l	2,90
107	Apfelschorle	0,25 l	2,90
108	Sprite	0,20 l	2,90

Fruchtsäfte 0,2 l

111	Apfelsaft	2,90
112	Orangensaft	2,90
113	Schw. Johannisbeer-Nektar	2,90
115	Multivitaminensaft	2,90

¹mit Farbstoff

²chininhaltig

³mit Konservierungsstoffen

Unsere besondere Empfehlung

39	»Hüftsteak nach Düsseldorfer Art« mit Senfsauce und gebackenen Zwiebeln	200 g	18,90
40	Rinderfilet-Medaillons	200 g	18,80
41	»Mixed Spieß« mit Spießsauce	300 g	12,90
42	»Gutshofsteak« durchwachsenes Entrecôte mit Knochen	600 g	21,80
43	»American Steak« ein vorgewürztes Entrecôte mit Fettrand	300 g	17,90
45	»Kalbssattel« doppeltes Kalbskotelett mit Knochen gegrillt	700 g	22,50
46	»Deichgrafenspieß« Rinderfilet, Riesengarnelen, Krebsauce	300 g	28,80
32	Schweinefilet-Medaillons auf Saucenspiegel nach Wahl	200 g	16,80
36	Bauernsteak, saftiger Schweinenacken mit mediterranem Gemüse		15,90
37	US-Beef, Striploin mit gebackenen Zwiebeln		21,80

Fisch

55	Lachsforelle »Müllerin Art« mit gemischtem Salat		19,80
56	Dorade »Müllerin Art« mit gemischtem Salat		19,80
47	Garnelenspieß (8 Stück) mit Krebsauce		24,80

Salate

94	großes Salatbuffet zur einmaligen Selbstbedienung, eine Schüssel pro Person		8,80
95	großer Salatteller mit Pute		13,50
96	»Vegetarier Bowl« großer Salatteller mit Pfifferlingen		14,50
97	großer Salatteller mit Riesengarnelen		15,50

Vom Rind

61	Rumpsteak	200 g	17,50
62	Rumpsteak	300 g	22,50
63	Filetsteak	200 g	22,50
64	Filetsteak	300 g	29,80
66	Filetsteak mit Pfifferlingen	200 g	29,80
67	Filetsteak durchgegrillt »Schmetterlingsstil«	200 g	22,50
68	Filetsteak »englisch« hochgeschnitten	200 g	22,50
65	Filetsteak mit schwarzer Pfeffersauce	200 g	24,80
69	Filetsteak mit weißer Pfeffersauce	200 g	24,80

Vom Geflügel

21	Puten-Medaillons	200 g	13,90
22	Hähnchenbrust	200 g	13,90

je mit Sauce nach Wahl

Vom Lamm

51	Lammlachse	200 g	19,80
52	Kotelett (Doppelschnitt)	300 g	19,80
53	Lamm-Carré	300 g	19,80
54	»Lammspieß der Provence« Lammhaxe mit Knoblauchsauce	350 g	16,80

Die angegebenen Grammzahlen beziehen sich auf das Rohgewicht.

Hinweise zu allergenen Stoffen entnehmen Sie der ausgelegten Tabelle.



Kinderteller (bis 12 Jahre)

1	Puten-Medaillons	5,00
2	Schweinefilet-Spieß	5,00
3	Rinderfilet-Spieß mit Pommes frites und Salat	5,00
Seniorenangebot		
7	Puten-Medaillons 120 g	15,90
8	Rinderfilet-Medaillons 120 g	15,90
9	Lammlachse 120 g mit Kroketten und Salat	15,90

Suppe

10	Rindfleischsuppe	5,90
----	------------------	------

Salate

91	Tagessalat	4,10
92	Krautsalat	4,10
93	Bohnensalat ³	4,10

Saucen

80	Senfsauce	3,50
81	Sauce Béarnaise	3,50
82	Pfeffersauce, schwarz	3,50
83	Pfeffersauce, weiß	3,50
84	Knoblauchsauce	3,50

Beilagen

71	Folienkartoffel mit Kräuterbutter und Sauerrahm	3,90
72	Pommes frites	3,90
73	Kroketten	3,90
74	gebackene Kartoffelecken (Wedges)	3,90
75	große Portion Zwiebeln	3,90
76	Kartoffelsack	3,90
77	Tzatziki, griechische Quark- spezialität mit Knoblauch	3,90
78	Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,90

Gemüse-Beilagen

85	Prinzess-Bohnen	4,90
86	Mais mit Speck	4,90
87	Champignons	4,90
88	Spinat mit Zwiebeln und Knoblauch	4,90
89	mediterranes Gemüse	4,90
90	Pfifferlinge	11,50

Eis-Desserts

140	Kindereis	2,50
141	Gemischtes Eis	4,50
142	Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
143	Krokantbecher	6,90
144	Krokantbecher mit Krone (Eierlikör)	8,50
145	»Gutshof-Becher« Vanilleeis mit Rumtopf	8,90
146	Vanilleeis mit heißen Kirschen	7,80
147	Vanilleeis mit heißer Schokolade	7,80
148	Eiskaffee	5,50
151	Vanilleeis mit Orangensaft	5,50
152	Mousse au chocolat, Eis, Sahne	7,50
153	Saisondessert über unsere Tafel	

Warme Getränke

309	Milchkaffee	Glas	3,20
310	Cappuccino	Tasse	3,20
311	Kaffee	Tasse	2,50
313	Tee	Große Tasse	2,50
318	Doppelter Espresso	Tasse	3,50
319	Espresso	Tasse	2,50
320	Portion Schlagsahne		1,00

Offene Qualitätsweine 0,2 l

201	Qualitätswein, rot	5,60	
202	Qualitätswein, rosé	5,60	
203	Qualitätswein, weiß	5,60	
204	Qualitätswein, weiß, lieblich	5,60	
205	Spätburgunder Weißherbst	5,60	
206	Frankenwein	5,60	
200	offener Wein	0,1 l	3,20
207	Schorle	0,25 l	5,60

Unser Haus empfiehlt

Flaschenweine rot

213	Château Lafitte	0,375 l	15,00
216	Château Lafitte	0,75 l	26,00

**Deutsche und internationale
Flaschenweine entnehmen Sie
bitte unserer gesonderten Karte.**

Sekt / Prosecco

227	Prosecco (Piccolo)	0,2 l	9,50
228	Prosecco	0,75 l	25,00
254	Deutscher Winzersekt	0,75 l	23,00

Spirituosen

321	Korn	2 cl	3,70
322	Samtkragen	2 cl	3,70
325	Malteserkreuz Aquavit	2 cl	4,00
326	Jubiläums Aquavit	2 cl	4,00
328	Russischer Wodka	2 cl	4,00
331	Killepitsch	2 cl	4,00
332	Schladerer Kirschwasser	2 cl	4,00
334	Schladerer Williams-Birne	2 cl	4,00
335	Asbach-Uralt	2 cl	4,00
341	Fernet Branca	2 cl	4,00
354	Cointreau	2 cl	4,00
356	Grappa	2 cl	4,00
357	Ramazzotti	2 cl	4,00

Cognac / Brandy

371	Carlos	4 cl	7,00
373	Remy Martin	4 cl	7,00

Whisky

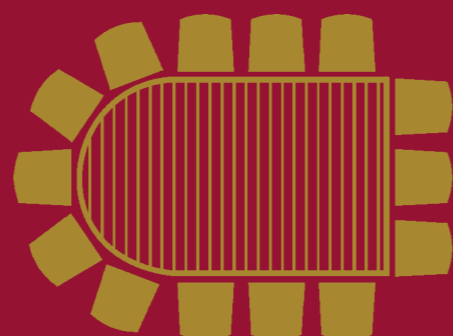
381	Johnnie Walker Red Label	4 cl	7,00
383	Jim Beam	4 cl	7,00

Preise in Euro
einschließlich Service und Mehrwertsteuer

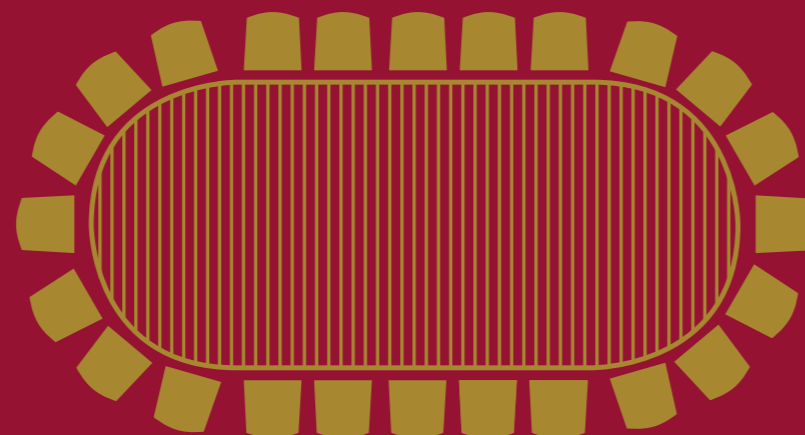
Tischgruppen für Gesellschaften



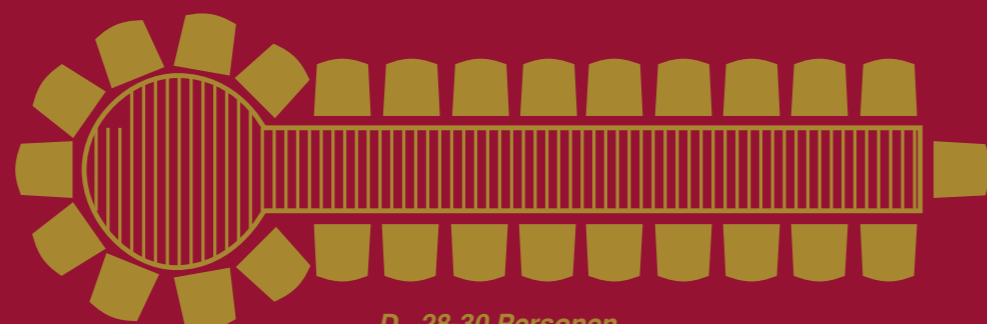
A 12 Personen



B 14-16 Personen



C bis 28 Personen

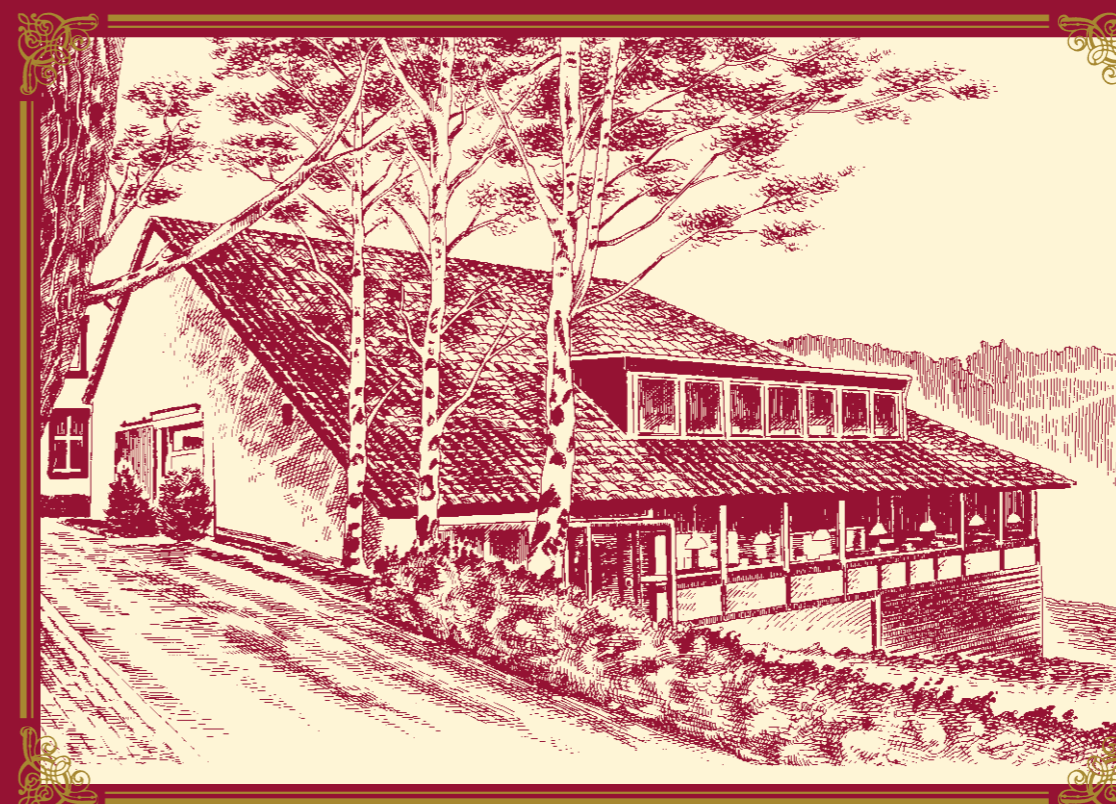


D 28-30 Personen

Gut Jägerhof

Hubbelrather Weg 18 40699 Erkrath Telefon 02 11 / 24 33 57
gut-jaegerhof.de

Täglich durchgehend warme Küche von 11.00 bis 21.30 Uhr
Kein Ruhetag



Gut Jägerhof

*Unseren Gästen ein
herzliches Willkommen!*

Sie befinden sich hier
in einer ehemaligen Scheune,
die mit viel Geschick
unseres Architekten
und mit viel Liebe
zu einem Restaurant
umgebaut und erweitert wurde.

*

Zu unserem Angebot möchten
wir folgendes sagen:

Die Fleischwaren,
die Sie in unserer Theke sehen,
sind vom »Besten das Beste«.
Die Qualität wird durch
die Fachkenntnisse der Inhaber und das
Engagement der Mitarbeiter gewährleistet.

*

Unsere besondere Empfehlung:
Steaks, die mit Knochen
gegrillt werden!

*

An unserem Salatbuffet
finden Sie absolut frische Salate
in großer Auswahl.

*

Unser freundliches Bedienungspersonal
ist bemüht, Ihnen den Aufenthalt
in unserem Restaurant so angenehm
wie möglich zu machen.

*

Lassen Sie es sich schmecken
und genießen Sie
die herrliche Umgebung.