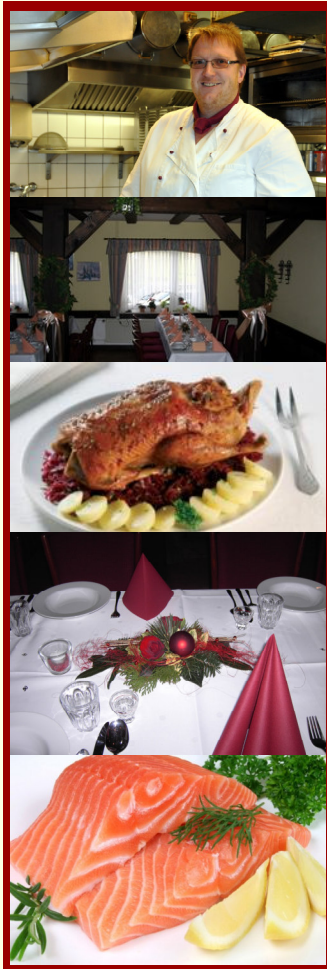


Menüvorschläge & Schlemmerplatten



Gasthaus Jarck
Himmelpforten

Hallo,

schön, dass du einen guten Geschmack hast.
Wir freuen uns darauf, dich in unserem Hause
zu verwöhnen.

Alle Speisen servieren wir einheitlich und
auf Vorbestellung ab 10 Personen.

Möchtest du verschiedene Schlemmerplatten und/oder
Hauptgerichte miteinander kombinieren oder erweitern,
so bereiten wir dir deine ausgewählten Speisen als Büfett zu.
Der Preis des Büfetts richtet sich dann nach Vielfalt und
Aufwand der zubereiteten Speisen.

Vasen mit Schnittblumen sowie Kerzen und Servietten
sind im Menüpreis enthalten.

Angemeldete Personen, die einen Tag vor der
Veranstaltung nicht abgemeldet sind, werden mit
einem Kostenbeitrag in Höhe des Menüs berechnet.

Wir informieren dich gerne in einem persönlichen
Gespräch über mögliche Allergene und Inhaltsstoffe
in unseren Speisen.

Alle Preise sind inklusive der gesetzlich vorgeschriebenen
Mehrwertsteuer.

Stand 01.07.2020

Öffnungszeiten:

Mittwoch bis Sonntag
nach Vereinbarung

Für Informationen und Anmeldungen
stehen wir dir telefonisch unter
0 41 44 - 54 21 zur Verfügung.

Gerne vereinbaren wir einen Termin, um alle
Einzelheiten und Fragen in Ruhe zu besprechen.

Kontakt

Holger Jarck, Breitenwisch 3, 21709 Himmelpforten
Tel: 0 41 44 - 54 21, www.gasthaus-jarck.de

Vorspeisen

- Schinken an Melone** 4,50 €
Katenschinken an Honigmelonenspalten,
Baguettebrot und Butter
- Bruschetta** 4,00 €
5 Scheiben geröstetes Baguettebrot
mit Tomatenfleischwürfel, Knoblauch,
Basilikum und Olivenöl
- Parmaschinken an Melone** 6,50 €
luftgetrockneter Parmaschinken an
Honigmelonenspalten, Baguette und Butter
- Hähnchenbrustfilet an Feldsalat** 5,50 €
gebratenes Hähnchenbrustfilet an Feldsalat
mit Vinaigrette, Croutons, Baguettebrot
und Butter
- Forellenfilet** 5,00 €
geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-
Sahnemeerrettich, Baguette und Butter
- Geräucherter Lachs** 5,00 €
geräucherter Lachs mit Sahnemeerrettich,
Baguettebrot und Butter
- Graved Lachs** 5,90 €
hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
mit Kräutersenfauce
- Räucherfischsteller** 6,90 €
Aal, Lachs, Forelle und frische Nordseekrabben
mit Sahnemeerrettich, Baguettebrot und Butter
- Krabbencocktail** 6,30 €
frische Nordseekrabben auf Salatbouquet
mit Cocktailsauce, Baguettebrot und Butter
- Gebratener Lachs auf Blattspinat** 6,50 €
gebratener Lachs auf Blattspinat mit
Hollandaise überbacken, Salzkartoffeln
- Riesengarnelen** 7,50 €
Riesengarnelen in Knoblauchöl gebraten,
Baguettebrot und Dip`s

Suppen

- Klare Vorsuppe** 3,90 €
kräftige Rindfleischbrühe mit Fleischklößchen,
Eierstich, Spargel und Möhren
- Hühnerbrühe** 3,90 €
klare Hühnerkraftbrühe mit Hähnchenfleisch,
Eierstich, Möhren, Erbsen und Nudeln
- Lauchcremesuppe** 3,50 €
Cremesuppe von Porree mit Fleischklößchen
und Sahnehaube
- Tomatencremesuppe** 3,50 €
Tomatencremesuppe mit Fleischklößchen,
Tomatenfleischstückchen und Sahnehaube
- Champignoncremesuppe** 3,50 €
Rahmsuppe mit Champignonköpfen,
Fleischklößchen und Sahnehaube
- Brokkolicremesuppe** 3,50 €
Brokkolicremesuppe mit Brokkoliröschen,
Fleischklößchen und Sahnehaube
- Kartoffelsuppe** 3,50 €
Kartoffelsuppe mit Würstchenscheiben
- Mulligatawny** 3,90 €
Geflügel-Currycremesuppe mit
Hähnchenfleisch, Apfelwürfel und Sahnehaube

Suppen der Saison

- Spargelcremesuppe** 3,50 €
Spargelcremesuppe mit Spargelstückchen,
Fleischklößchen und Sahnehaube
- Pfifferlingscremesuppe** 5,50 €
Samtsuppe von Pfifferlingen mit Sahnehaube
- Kürbiscremesuppe** 3,50 €
Cremesuppe von Hokkaido-Kürbis
mit Sahnehaube

Wir servieren unsere Vorsuppen in der Terrine

Deftiges & Hausmannskost

- Bauernplatte** 14,50 €
deftige Aufschnittplatten mit Mett, Rotwurst, Leberwurst, Sülze, Mettwurst und Schinken, Käseplatte, Rührei, Brot und Butter
- Eisbein** 16,90 €
gepökeltes Eisbein, kross gebraten, mit Sauerkraut, Kartoffelpüree und Erbsenpüree
- Hochzeitssuppe** 18,90 €
klare Rinderkraftbrühe mit Rindfleischwürfel, Fleischklößchen und Spargelstückchen dazu servieren wir: Butterreis, Salzkartoffeln, Rosinen, Backpflaumen, Brot und Butter
- Hochzeitssuppe mit „Fattstück“** 19,90 €
klare Rinderkraftbrühe mit Fleischklößchen, Spargelstückchen, Möhren.
Zarte Rindfleischscheiben, Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Butterreis, Rosinen, Backpflaumen, Hochzeitsstuten und Butter
- Grünkohl** 17,50 €
mit Kohlwurst, Kasseler, geräuchertem Speck, geräucherte Schweinebacke, Salzkartoffeln, Röstkartoffeln und süße Kartoffeln
- Gulasch** 17,50 €
Gulasch von Rind und Schwein mit frischen Champignons, bunte Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Nudeln und Salzkartoffeln
- Bayrische Platte** 17,90 €
kross gebratene Schweinshaxe, Leberkäse, Weißwurst, Nürnberger Rostbratwürste und Krustenbraten mit Bratensauce, Sauerkraut, Bratkartoffeln, Kartoffelknödel, Laugengebäck, Krautsalat, Senf und süßer Senf
- Tafelspitz** 18,90 €
Tafelspitz gekocht, mit Meerrettichsauce, Bouillonkartoffeln, Salzkartoffeln, Rote Beete, Silberzwiebeln und Gewürzgurke

Geflügel

Ente zum Sattessen 21,90 €
kross gebratene Ente, rosa gebratene
Entenbrust, Sauce, Apfelrotkohl,
Brokkoli und Rosenkohl, Kroketten, Salzkartoffeln

Gans zum Sattessen 24,90 €
kross gebratene Gans, Sauce
Apfel und Rosinenfüllung, Apfelrotkohl,
Rosenkohl, Kartoffelknödel und Salzkartoffeln

Fisch

Fischplatte »Käptn's Art« 18,90 €
Räucherlachs, Räucherforellenfilets, Matjesfilet,
Sherry-Matjesfilet, Heringsstipp, Bratkartoffeln,
Rührei, Honig-Senfsoße, Sahnemeerrettich

Hamburger Pannfisch 20,90 €
gebratene Fischfilets von Rotbarsch, Scholle,
Dorade, Zander, Senfsoße, Dillsauce,
Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und einen Salatteller

Fischplatte »Neptun« 25,90 €
verschiedene Sorten Fischfilet -gebraten-,
Lachs auf Blattspinat, Scampis, Garnelen,
Calamares, frische Nordseekrabben,
Krabbensauce, Dill-Weißweinsauce, Senfsoße,
Salatteller, Reis und Salzkartoffeln

Wild

Wildplatte »Hubertus« 25,90 €
Wildschweinbraten, Wildschweinmedaillons und
Hirschkalbsrücken im Ganzen gegart, gebratene
Pfifferlinge und Champignons. Dazu servieren wir dir
Wildsauce, Sauce Hollandaise, Rosenkohl, Bohnen,
Rotkohl, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln,
gefüllte Birnen und Pfirsiche

Wildplatte »Förster Art« 27,90 €
Wildschweinbraten, Hasenrückenfilet,
Wildente und Rehmedaillons mit Pfifferlingen,
Apfelrotkohl, Rosenkohl und Brokkoli,
Schmandbirne, Kartoffelklöße und Salzkartoffeln

Schlemmerplatten

- Texas BBQ** 20,90 €
Schweinefilet im Schinkenmantel, Spareribs, Rinderhüftsteaks, marinierte Hähnchensteaks, Hot Wings, Grillspeck, gebackene Zwiebelringe, Zerlei Bohnen, Kartoffel-Wedges, Maissalat, Barbecue Sauce, Sour Crème, selbstgebackenes Zwiebel-Schinken-Brot
- Spareribs** 17,90 €
zu den marinierten und süßlich pikanten Rippchen servieren wir Kartoffel-Wedges, Paprika-Mais-Erbesen-Gemüse, Coleslaw, Sour Crème und Barbecue Sauce
- Western-Platte** 18,90 €
Schweinenackensteaks, Spareribs, Hot Wings, Rinderhacksteaks, Chicken crossies, Bacon, Steaksauce, Barbequesauce, Sour Crème, Zwiebelringe, Kartoffel-Wedges, Bohnengemüse, Coleslaw-Salat, Weißbrot und Brötchen
- Griechische Platte** 17,90 €
Gyros, Schweinerückensteak, Lammkotelett, Rinderleber und Frikadelle mit Schafkäse gefüllt, dazu Paprikareis, Pommes frites, Tzatziki, Steaksauce, Kräuterbutter, Krautsalat, Bauernsalat, Schafkäse, Oliven und Peperoni
- Mixed Grill** 16,90 €
Schweinefiletmedaillons, Putenbruststeaks, kleine Frikadellen, Spiegelei, Bratkartoffeln und Bohnen im Speckmantel
- Breitenwischer Spezial** 17,90 €
Schweineschnitzel, Minifrikadellen, Gyros, Leber, Schweinemedaillons, Zwiebeln, Schafkäse, Gemüsereis, Pommes, Krautsalat und Tzatziki
- Schlemmertopf** 17,90 €
Schweinefiletmedaillons, kleine Schnitzel, Hähnchenbrustfilet natur, Chicken crossies, Käsesauce, frische Champignons, Bratkartoffeln

Schlemmerplatten

Schnitzelplatte

16,90 €

Schweineschnitzel, Putenschnitzel und Hähnchenknusperschnitzel, frische Champignons, Rahmsauce, Hollandaise, Gemüseplatte, Pommes frites und Krokette

Schnitzel ALL YOU CAN EAT

14,90 €

Panierte Schweinerückenschnitzel, gratinierte Schweineschnitzel „Choron“ gebratene Champignons und Zwiebeln, Sauce Hollandaise, Champignonrahmsauce, Bratkartoffeln und Pommes frites

Steaks zum Sattessen

21,90 €

Steaks von Rind und Schwein, Pfeffersauce, Steaksauce, Pommes frites, Bratkartoffeln, Bohnen, Salatplatte, Kräuterbutter und Kräuterbaguette

Grillplatte

21,90 €

Steaks von Rind, Schwein und Pute, Grillspeck, Grilltomate, Champignons, Pfeffersauce, Steaksauce, Kräuterbutter, Pommes frites, Bratkartoffeln und Knoblauchbaguette

Ratsherrenplatte

21,90 €

Steaks von Rind, Schwein und Pute, Schweineschnitzel, Bearnaise, Pfeffersauce, Gemüseplatte, Bratkartoffeln und Krokette

Familienplatte

19,90 €

Steaks von Rind, Schwein, Pute, kleine Schnitzel, Chicken Crossies, Nudeln und Tomatensauce, Pfeffersauce, Hollandaise, Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Pommes frites

Fleischgerichte

- Rahmschnitzel** 16,90 €
Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Rahmsauce, Hollandaise, bunte Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln
- Schnitzelauswahl** 17,90 €
Schweineschnitzel mit frischen Champignons, Putenschnitzel mit gebackenen Früchten und Hähnchenbrustfilet mit Ananas und Käse überbacken, Rahmsauce, Hollandaise, bunte Salatplatte mit 2 Dressings, Bratkartoffeln und Kroketten
- Schnitzelvariation »Sommerabend«** 19,90 €
mit Spinat und Schafkäse gefüllte Schweineschnitzel, Hähnchenkokosschnitzel, Putenbrustschnitzel mit Camembert und Preiselbeeren überbacken und Schweineschnitzel mit Tomate, Basilikum und Mozzarella überbacken, dazu servieren wir gebackene Zwiebeln, Sauce Bearnaise, Sahnesauce, Gemüsereis, Kartoffel-Wedges und unsere Rohkostsalatplatte mit 2 Dressings
- Rinderrouladen** 19,90 €
Rinderrouladen mit durchwachsenem Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, dazu Champignons, Rouladensauce, Hollandaise, bunte Gemüseplatte, Apfelrotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln
- Rouladen-Platte** 20,90 €
kleine Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt, kleine Schweinerouladen mit Ananas und Sauerkraut gefüllt, kleine Putenbrustrouladen mit Schinken und Frischkäse gefüllt, dazu Sauce, Champignons, Rotkohl, Rahmwirsing, Salzkartoffeln und Kroketten
- Rouladen-Variation** 19,90 €
Rinderrouladen mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt, Weißkohlroulade mit Hackfleisch gefüllt und Wirsingrouladen mit Hähnchenbrust und Frischkäse gefüllt, dazu servieren wir Sauce, Rotkohl, gestovten Weißkohl, Rahmwirsing, Salzkartoffeln, Spätzle

Fleischgerichte

- Gemischter Braten** 17,90 €
Rinderschmorbraten, Schweineschinkenbraten, Kasselernacknbraten und Putenbrustbraten, frische Champignons, Bratensauce, Hollandaise, bunte Gemüseplatte, Kroketten und Salzkartoffeln
- Steak-Platte** 23,90 €
Roastbeef und Schweinefilet im Ganzen, Schweinefilet im Schinkenmantel, verschiedene Steaks von Rind, Pute und Schwein, Chicken crossies, frische Champignons, Kräuterbutter, Sauce Bearnaise, Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln und bunte Gemüseplatte
- Filetplatte** 25,90 €
Rinderfilet im Ganzen und als Medaillons, Schweinefilet im Ganzen und als Medaillons, Schweinefilet im Schinkenmantel, frische Champignons, Kräuterbutter, Pfeffersauce, Bearnaise, Gemüseplatte, Herzoginkartoffeln und Salzkartoffeln
- Land und Meer** 25,90 €
Rinderfiletmedaillons, Schweinefiletmedaillons, Lachsfilet und Garnelen mit Knoblauch, frische Champignons, Sauce Hollandaise, Pfeffersauce, Bratkartoffeln, Salzkartoffeln, Gemüseplatte und einen gemischten Salatteller
- Sahnegeschnetzeltes** 16,90 €
zarte Schweinefleischstreifen in Sahnesauce mit frischen Champignons, bunte Gemüseplatte, Reis und Salzkartoffeln
- Pikante Fleischpfanne** 17,90 €
Rinder-, Puten- und Schweinefleischstreifen mit Champignons, Zwiebeln und Paprika in pikanter Pfefferrahmsauce, Kartoffelrösties, Salzkartoffeln und Eisbergsalat in Rahm

Fleischgerichte

- »Landlust«** 19,90 €
Rinderroulade, Schweineschnitzel,
Hähnchenbrustfilet, Champignons, Hollandaise,
Rahmsauce, Rouladensauce, Gemüseplatte,
Rotkohl, Kroketten und Salzkartoffeln
- »Dies und das, von jedem was«** 24,90 €
Schweinefilet im Ganzen, Entenbraten,
Wildschweinbraten, Champignons, Pfeffersauce,
Entensauce, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,
Brokkoli, Kartoffelkroketten und Salzkartoffeln
- »Holgers Spezial«** 24,50 €
Entenbraten, Rinderroulade, Hirschmedaillons,
Champignons und Zwiebeln, Apfelrotkohl,
Entensauce, Pfeffersauce, Wildsauce,
bunte Gemüseplatte, Kroketten, Salzkartoffeln
- »Jarcks Bestes«** 26,50 €
Rinderfilet im Ganzen gebraten, Entenbraten,
Frischlingskeule, Champignons, Pfeffersauce,
Entensauce, Wildsauce, Rotkohl, Rosenkohl,
Romanesco, Mandelkroketten und Salzkartoffeln

Spargel (ca. 1. Mai bis 24. Juni)

- Stangenspargel »pur und satt«** 20,90 €
frischer Stangenspargel, Katenschinken, Rührei,
Buttersauce, Hollandaise und Salzkartoffeln
- Spargel zum Sattessen** 26,90 €
I. Spargelcremesuppe
II. frischer Stangenspargel, Katenschinken,
Schweineschnitzel, Putenbruststeaks, Rührei,
Buttersauce, Hollandaise und Salzkartoffeln
III. Dessertteller
- Spargel-Schlemmer-Menü** 29,90 €
I. Spargelcremesuppe
II. frischer Stangenspargel, grüner Spargel,
Schweinemedallions, Katenschinken,
Riesengarnelen, Lachsfilet, Nordseekrabben,
Buttersauce, Hollandaise und Salzkartoffeln
III. Dessertteller

Desserts

Eis und Heiß Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne	3,50 €
Rote Grütze mit Vanillesauce und Schlagsahne	3,50 €
Schokoladenpudding mit Eischnee und Mandeln, Vanillesauce, Schlagsahne	3,00 €
Schneegestöber Himbeeren in Sahne und Baiser	3,50 €
Zitronencreme „nach Omas Rezept“ Vanillesauce, Fruchtsauce, Schlagsahne	3,90 €
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne	4,00 €
Vanilleeis mit Obstsalat Vanilleeis mit Obstsalat und Sahne	4,50 €
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne	4,50 €
Welfenspeise Vanille-Mandelcreme mit kalter Weinschaumsauce	4,50 €
Apfelbeignets gebackene Apfelringe mit Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagsahne	4,50 €
Vanilleeis und Altländer Bratkartoffeln Vanilleeis und gebratene Apfelspalten mit Rosinen und Zimt, Eierlikör und Sahne	4,90 €
Variation von 3erlei Mousse 3 Sorten Mousse mit Obstgarnitur, Vanilleeis, Vanillesauce und Sahne	5,50 €
Dessertbüfett verschiedene Puddings, Cremes, Obst- und Eisplatten	5,00 €