

BRASSERIE
HET JACHTHUIS

SPEISEKARTE

Deutsche Übersetzung

Summer 2026 - translated menu

MITTAGSKARTE

12:00 - 16:00 Uhr

BROTE

Geräucherter Lachs | 16

Kräutermayonnaise, eingelegtes Gemüse, Fenchel und Kräuter-Crumble

Carpaccio | 16

Dry-aged Rindercarpaccio, Trüffelmayo, getrocknete Tomate, Rucola, Parmesan und Kernemix

Pulled Chicken | 15

Jambalaya-Sauce, eingelegtes Gemüse, Frühlingszwiebel und knusprige Zwiebeln

Hühnerleber | 14

Speck, Zwiebel und mit Vieux abgelöscht

Rinderschmorgericht | 15

Eingelegtes Gemüse, knusprige Zwiebel, Piccalilly-Mayo und Frühlingszwiebel
Vegetarisch möglich

Stracciatella di burrata | 16

Geröstete Tomaten, Balsamico-Crema, eingelegtes Gemüse, Basilikumöl und Pistazien-Crumble
Mit Serrano-Schinken +2

Eggs Benedict | 16

Pochierte Eier auf Brioche mit Hollandaise
Speck +2 / geräucherter Lachs +3

Handwerkliche Krokette | 13

2 handwerkliche Krokette auf Brot: Rindfleischkrokette, vegetarische Krokette oder Garnelenkrokette +4

SALATE

Geräucherter Lachs | 19

Geräucherter Lachs, eingelegtes Gemüse, Kräuter-Crumble, Kräutermayonnaise und Fenchel

Carpaccio | 19

Salat mit Dry-aged Rindercarpaccio, getrockneter Tomate, Trüffelmayo, Parmesan, Rucola und Kernemix

Stracciatella di burrata | 19

Geröstete Tomaten, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Crema, Basilikumöl und Pistazien-Crumble

SUPPEN

Tomatensuppe | 8

Kräuteröl und Lauch

Senfsuppe | 8

Speckwürfel und Lauch
Vegetarisch möglich

MITTAGSTELLER

Fisch | 19,5

Brot mit Garnelenkrokette, Brot mit Lachs, Eiersalat
Zusätzlich eine kleine Suppe +4

Fleisch | 18,5

Brot mit Rindfleischkrokette, Brot mit Carpaccio, Eiersalat
Zusätzlich eine kleine Suppe +4

Vegetarisch | 18,5

Brot mit vegetarischer Krokette, Brot mit Burrata, Eiersalat
Zusätzlich eine kleine Suppe +4

HAUPTGERICHTE

Hinweis

Unsere Fleischgerichte werden gegrillt und mit einer kleinen Portion Pommes mit Mayonnaise serviert.

Auf der Haut gebratener Lachs | 26

Zitronen-Dill Beurre Blanc

Jachthuis Rinderschmorgericht | 22

Rinderschmorgericht mit Zwiebel, Karotte, Staudensellerie und eigener Gewürzmischung

Jachthuisburger | 22,5

Gegrillter Black-Angus-Burger, Cheddar, eingelegte rote Zwiebel, Gewürzgurke, Kopfsalat, Tomate, Jachthuis-Burgersauce und Pommes
Vegetarisch möglich / Speck +2

Extra Pommes | 6

Mit Mayonnaise

Extra Salat | 5

Grüner Salat

ABENDKARTE

Ab 17:00 Uhr

SUPPEN

Tomatensuppe | 8

Kräuteröl und Lauch

Senfsuppe | 8

Speckwürfel und Lauch
Vegetarisch möglich

VORSPEISEN

Jachthuis Brotplatte | 8

Verschiedene Dips

Thunfisch-Tataki | 15

Asiatisches Dressing, Little Gem, Furikake-Crunch, Kräutermayonnaise, knusprige Zwiebel und Frühlingszwiebel

Carpaccio | 15

Rindercarpaccio, Trüffelmayo, getrocknete Tomate, Rucola, Parmesan und Kernemix

Pulled Chicken | 13

Knuspriger Papadum gefüllt mit Pulled Chicken, Jambalaya-Dressing, eingelegtem Gemüse und knusprigen Zwiebeln

Knusprige Garnelen | 14

3 knusprige Garnelen, Salat, eingelegte Zwiebeln, Chili-Mayo und asiatischer Dip

Stracciatella di burrata | 14

Bruschetta mit Tomatentapenade und Stracciatella

BEILAGEN

Pommes | 6

Mit Mayonnaise

Salat | 5

Grüner Salat

HAUPTGERICHTE

Hinweis

Alle unsere Hauptgerichte werden mit passender Tellergarnitur serviert.

Auf der Haut gebratener Lachs | 26

Zitronen-Dill Beurre Blanc

Gegrilltes Entrecote (225 g) | 31,5

Pfeffersauce

Gegrillte Hähnchenkeule | 22

Jachthuis Geflügeljus

Vegetarischer Eintopf | 21

Auf Jackfruit-Basis

Supplement Hühnerleber | +8

Hühnerleber mit Speck und Zwiebel

JACHTHUIS SPEZIALITÄTEN

Jachthuis Rinderschmorgericht | 22

Rinderschmorgericht mit Zwiebel, Karotte, Staudensellerie und eigener Gewürzmischung

Jachthuisburger | 22,5

Gegrillter Black-Angus-Burger, Cheddar, eingelegte rote Zwiebel, Gewürzgurke, Kopfsalat, Tomate, Jachthuis-Burgersauce und Pommes
Vegetarisch möglich / Speck +2

SALATE

Geräucherter Lachs | 19

Geräucherter Lachs, eingelegtes Gemüse, Kräuter-Crumble, Kräutermayonnaise und Fenchel

Carpaccio | 19

Salat mit Dry-aged Rindercarpaccio, getrockneter Tomate, Parmesan, Trüffelmayo, Rucola und Kernemix

Stracciatella di burrata | 19

Geröstete Tomaten, eingelegtes Gemüse, Balsamico-Crema, Basilikumöl und Pistazien-Crumble

DESSERTKARTE

Den ganzen Tag erhältlich

DESSERT

Dame blanche 2.0 | 9,5

Vanilleparfait mit warmer Schokoladensauce,
Schokoladen-Crumble und Schlagsahne

Pina colada tiramisu | 10

Ananaskompott, Jachthuis-Crumble und Saisoneis

Panna cotta aus weißer Schokolade | 10

Passionsfrucht-Gel, Mangokompott, Jachthuis-Crumble und
Saisoneis

Erdbeer-Bavarois | 10

Erdbeerkompott, Vanille-Baiser und Saisoneis

Limoncello-Cheesecake | 10

Jachthuis-Crumble, Vanillemousse und Saisoneis

KAFFEE UND MEHR

Kaffee mit Friandises | 9,75

Kaffee oder Tee nach Wahl mit Friandises

Französischer Kaffee | 9,25

Kaffee mit Grand Marnier

Italienischer Kaffee | 9,25

Kaffee mit Disaronno

Irischer Kaffee | 9,25

Kaffee mit Jameson und braunem Zucker

Spanischer Kaffee | 9,25

Kaffee mit Tia Maria

Jachthuis Kaffee | 9,25

Kaffee mit Licor 43 und Zimtsirup

Espresso Martini | 9,50

Kalter Kaffee mit Wodka und Espresso-Likör

JH

KINDERKARTE

KINDERKARTE

Kleine Tomatensuppe | 5

Mit einem Brötchen zum Dippen

Knusprige Garnelen | 6

2 knusprige Garnelen mit Chilisauce

Kindermenü Frikandel | 10

Frikandel, Pommes, Mayo und Apfelmus

Kindermenü Krokette | 10

Rindfleischkrokette, Pommes, Mayo und Apfelmus

Kindermenü vegetarisch | 10

Vegetarische Krokette oder KaasTengels, Pommes, Mayo und Apfelmus

Raketen-Wassereis | 2,5

Das bekannte Raketen-Eis

Kinder-Eisbecher | 7

2 Kugeln Vanilleeis mit Schlagsahne

JH

SNACKKARTE

SNACKS

Jachthuis Brot | 8

Verschiedene Dips

Stracciatella di burrata | 16

Tomatentapenade, geröstete Tomaten, Basilikumöl, Balsamico-Crema, Rucola, Pistazien-Crumble und 4 Toaststücke

Lieber mit unserem Jachthuisbrot +2

KaasTengels (8) | 10

Käsestangen mit Chilisauce

Pommes | 6

Mit Mayonnaise

Loaded Chicken Fries | 16,5

Pulled Chicken, Jambalaya-Sauce, eingelegte rote Zwiebel, Frühlingszwiebel und knusprige Zwiebel

Trüffelpommes | 12

Pommes, Trüffelsauce, Parmesan und Rucola

Mit Hähnchen +4,5

Gemüse-Gyoza (6) | 10

Knusprige Gyoza mit Chilisauce

ZUM TEILEN

Unsere Genussplatte | 12

Verschiedene Käse- und Wurstsorten mit Senf-Mayo

Gemischte Nüsse | 4

Gemischte Biernüsse

Bitterballen (6 / 10) | 10 / 14

Rindfleisch-Bitterballen mit grobem Senf

Luxus-Bittergarnitur (9) | 15

Garnelen, Gyoza und Bitterballen mit grobem Senf und Chilisauce

Nachos | 12

Cheddarsauce, Guacamole, Creme fraiche und Tomatentapenade

Loaded Chicken Nachos | 16

Cheddarsauce, Pulled Chicken, Jambalaya-Sauce, knusprige Zwiebeln, Frühlingszwiebel, Guacamole, Creme fraiche und Tomatentapenade

JH

GETRÄNKE

Kaffee, Tee, Softdrinks, Bier und Kuchen

KAFFEE

Kaffee | 3,4

Espresso | 3,4

Cappuccino | 3,8

Latte macchiato | 4,8

Doppelter Espresso | 4,2

Milchkaffee | 4,2

Flat White | 4,7

Espresso macchiato | 3,8

SOFTDRINKS

Verschiedene Softdrinks | ab 3,60

Chaudfontaine still / sprudel | 3,3

Chaudfontaine still / sprudel 0,7 L | 7

Orangensaft | 4,8

TEE

Teebox | 3,4

Frischer Minztee | 4,2

Frischer Ingwertee | 4,2

KUCHEN

Apfelkuchen | 6

Jachthuis-Törtchen | 6,5

Saisonkuchen | wechselnd

Schlagsahne | 1

BIER

Veltins Pils vom Fass 0,2 / 0,4 | 4,3 / 7

Saisonales Fassbier | ab 6,5

Saisonales Flaschenbier | 6,5

Hert Dorpsleven Blond | 6,5

Veltins 0,0% | 4,3

Veltins 0,0% Radler | 4,3

Leffe Blond 0,0% | 5,20

Brand Weizen 0,0% | 5,20

JH

WEIN & COCKTAILS

Pro Glas / Flasche und besondere Editionen

WEIN PRO GLAS / FLASCHE

Cava | 8 / 40

Pinot Grigio | 6 / 30

Sauvignon Blanc | 6,9 / 34,5

Chardonnay | 7,2 / 36

Pinot Grigio Blush | 6 / 30

Merlot-Cabernet | 6 / 30

Pinot Noir | 6,9 / 34,5

Primitivo | 7,2 / 36

COCKTAILS

Jachthuis Cocktail | 10

Pornstar Martini | 10

Espresso Martini | 10

Aperol Spritz | 10

Saison-Spritz | 11

MOCKTAILS

Aperol Spritz | 9,5

Gin & Tonic | 9,5

Ginger Glow | 9,5

JACHTHUIS SPECIAL EDITION

Jeff's Farmhouse Ludique | 44,5

Trockener Weißwein pro Flasche. Aus unserem eigenen Weinberg in Terwolde: Jeff's Farmhouse Ludique. Ein charaktervoller niederländischer Weißwein aus der Johanniter-Traube, mit Aromen von Passionsfrucht, Zitrus und einem Hauch Ananas. Schön reif im Geschmack, mit weichem Körper und frischer Säure.

Fragen Sie nach der Weinkarte

JH

SAISON-SPECIALS

Probieren Sie die Saison

SAISON-SPECIALS

Probieren Sie die Saison

Saison-Spritz und Saison-Cocktail

Saison-Spritz

Frisch, fruchtig und spritzig. Ein sommerlicher Spritz mit Saisonfrucht und einer subtilen Note.

Saison-Cocktail

Charaktervoll, überraschend und einzigartig. Ein exklusiver Cocktail, inspiriert von den Aromen des Moments.

Lassen Sie sich überraschen!

Fragen Sie unser Team nach dem Saison-Spritz oder -Cocktail. Nur begrenzt verfügbar.

JH

Nur begrenzt verfügbar