

Herzlich willkommen im Schäferberg

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannten Aufenthalt in unserem Haus.

Heike & Axel Brandt
und das gesamte Team vom Waldhotel Schäferberg

Unsere fast alkoholfreie Aperitif-Empfehlung:

Florale Tonic
(Martini Florale mit Tonic Water)
0,1l € 7,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucolasalat in Balsamicodressing^{13,e} und frisch gehobeltem Grana Padano^{2,6,b}
dazu Baguette^{1a} € 15,90

Frühlingssalat mit einem Erdbeer-Schalottendressing¹³

dazu Grissini Stangen^{1a,c} € 9,50

Suppen

Cremesüppchen von frischer Brunnenkresse

mit Zanderklößchen^{2,4} € 8,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 7,90

***Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund der gestiegenen Preise
für die mitgegebenen Einwegverpackungen für Ihre Speisereste
€ 1,50 berechnen.***

*Die Auflistung der Allergene und die dazugehörigen Nummern und Buchstaben
finden Sie in dieser Speisekarte auf der letzten Seite.*

Hauptgänge

Gebratene Lammsteakhüfte mariniert mit Kräuterpesto

an Olivensauce^c, Ratatouille-Gemüse und Bärlauch-Gnocchi^{1a,2,6} € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²

dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce²

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln² € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce²
Butterspätzle^{1a, 2,6} und Blattsalate² € 25,90
etwas weniger: € 23,30

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons² in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a} € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse²
und Bratkartoffeln², dazu Sauce Hollandaise^{2,6} € 29,90
etwas weniger: € 26,90

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6,2}

mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln² € 16,90
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing

Rumpsteak (200gr.)

mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln² € 34,90

Fischgerichte:

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{1a,4}

an Kräutersauce², Orecchiette¹, Chorizo^{2,c,a}, Spargelstückchen
Frühlingslauch und Tropfen-Peperoni € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Gebratenes Lachsfilet^{1a,4} mit einer Ingwerkruste^{1a,2,6}

auf Pak Choi mit Mango, Zuckerschoten und Chili
dazu Jasmin Reis mit einer asiatischen Fischjus € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Spargelkarte



Den Spargel aus der Region beziehen wir vom Erdbeer- und Spargelhof Füllung aus Zwergen/Liebenau.

Den leckeren Bärlauchschinken und Schinkenspeck von der Fleischerei Reh – direkt vor unserer Haustür.



Kurze Wege – unschlagbare Frische – Top Qualität.
Wir wünschen guten Appetit

Vorspeise:

„Salatbowl“

Scheiben von hausgebeiztem Lachs^{4,7}

an einem Frühlingssalat¹³ mit Spargel und Erdbeeren
dazu Baguette^{1a}

€ 14,90

Suppe:

Rahmsüppchen² von weißem Spargel

mit Parmesan-Rucola-Wan Tan^{6,2}

€ 8,90

Hauptgänge:

**Frischer Stangenspargel² mit neuen Kartoffeln²
dazu zerlassene Butter² oder Sauce Hollandaise^{2,6}**

ca. 300 gr. Brutto

€ 15,90

ca. 500 gr. Brutto

€ 21,90

dazu empfehlen wir:

Einheimische Schinkenspezialitäten der Fleischerei Reh vom Schäferberg:

Gekochter Schinken mit leichter Bärlauchnote, im Ganzen saftig gegart € 10,90

Schäferberger Schinkenspeck € 10,90

Kleines paniertes Schweineschnitzel^{1a,2,6} € 11,90

Lachsfilet^{4, 1a} in Butter² gebraten € 17,50

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer gebraten € 22,00

Scheiben von der gebratenen Entenbrust

an Rhabarber-Schalotten-Chutney mit grünem Pfeffer
zweierlei Spargel² und Kartoffelkrapfen^{1a,6,2}

€ 26,90

Vegetarische Gerichte

„Vegetarisch“

Bärlauch Gnocchi^{1a,2,6} mit einer bunten Spargelsalsa
und Zitronen-Thymian-Öl

€ 17,90

etwas weniger: € 16,10

„Vegan“

Edamame Spaghetti (aus Sojabohnen) mit Leipziger Allerlei
und geräuchertem Tofu

€ 17,90

etwas weniger: € 16,10

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“

€ 15,90

etwas weniger: € 14,30

Grüne Soße^{2,6} mit Scheiben vom gebeizten Lachsfilet^{4,7}

€ 20,90

etwas weniger: € 18,80

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴

€ 20,90

etwas weniger: € 18,80

Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6}

€ 20,90

etwas weniger: € 18,80

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g}

mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot¹ und Butter²

€ 16,90

Salatschüssel „Schäferberg“

Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1a,6,9}.

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 15,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 17,90
- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch € 14,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurd dressing² * Schmand dressing² * Balsamic dressing^{13,e}

Unsere Dessertempfehlungen

Tiramisu „Schäferberger Art“ mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1a,2,6,11} und frischen Beeren	€ 8,90
Gebackene Apfelringe^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 9,90
Rhabarbergrütze mit frischen Erdbeeren dazu Joghurteis ²	€ 8,90
Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier Orangenlikör Vanilleeis ² und Sahne ²	€ 8,90
Espresso Crème Brûlée^{2,6} mit Himbeersorbet und frischen Beeren	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,50
Eis-Schokolade² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,50

Für den Eisgenuss pur

Bourbon-Vanille² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten

Schokolade² mit herb-aromatischen Schokostückchen

Erdbeer² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen

Walnuss^{2,11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen

Stracciatella-Sahne² mit knackigen Schokostückchen

Pistazie^{2,11f} mit Pistazienstückchen

Karamell² cremiges Karamelleis

Himbeersorbet köstlich verfeinert mit Himbeerstücken

Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, durchzogen mit karamelliger Toffeesauce

Veganes Vanilleeis^{mit Farbstoff} cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis

je Kugel	€ 2,50
Portion Sahne	€ 1,50

Eisbecher

Eierlikörbecher	€ 9,90
Vanilleiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	
Cup Danmark	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Becher	€ 9,90
Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbecher	€ 9,90
Walnusseiscreme ^{2,11} , Karamelleiscreme ² und Vanilleiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabecher	€ 9,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 7,90
Orangensaft mit Vanilleiscreme ² und Schlagsahne ²	
Laktosefreier Eisbecher mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 7,90