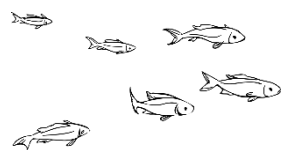


Speisekarte

Heimatsfisch - Genießerwochen



vom 22. Februar bis 07. April 2023



Sinfonie
der Genüsse



Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

Wilhelmsthaler Straße 14, 34314 Espenau
www.schaeferberg.de / Tel: 05673-9960

Heimatsfisch – Genießerwochen

Das Beste aus Nordhessischen Gewässern

Frische, Qualität und kurze Wege - so werden regionale Fischarten zu kulinarischen Köstlichkeiten.

Genießen Sie in unseren Restaurants „blaue Ente“ und „Libelle“ die köstlichen Kreationen unserer Köche.

Sie verwenden den fangfrischen Fisch vom Fischzuchtbetrieb Dworak aus Wülmersen/Trendelburg und Rameil aus Fritzlar.

Vorspeise:

„Salatbowl“

Scheiben vom orientalisch gebeizten Saiblingsfilet auf buntem Couscous Salat, Granatapfelkernen und Blattsalaten in Zitronengras-Limetten-Dressing € 14,90

Suppe:

Bouillabaisse

mit buntem Gemüse und Heimatsfischen € 9,90

Hauptgänge:

Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelkren

dazu knusprige Bratkartoffeln und Salatbukett € 19,90

Gebratenes Saiblingsfilet mit Kokos-Zitronengrassauce

und Wasabi Kaviar auf Chinakohl, bunten Sprossen, Paprika und Süßkartoffelstampf mit Ingwer € 27,90

In Brösel gebratenes Karpfenfilet mit Zitronen-Pfeffer-Mayonnaise

an lauwarmen Kartoffelsalat mit Radieschen, Gurke und Frühlingslauch € 22,90

Nordhessisches Forellenfilet mariniert nach „Matjes Art“

mit grüner Soße und gebutterten Kartoffeln € 19,90

*Viele Gerichte erhalten Sie auch in kleinen Portionen.
Die ausführliche Speisekarte mit Allergenen finden Sie auf unserer Homepage.*

Auch für zu Hause:

BESTELLEN – ABHOLEN – GENIESSEN

Auszugskarte:

gültig ab 22. Februar bis Anfang April



Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 11:30- 13.45 Uhr & 18:00 - 21:15 Uhr

Sonntag: 11:30 bis 15.45 Uhr,

Kaffee und Kuchen:

Täglich: 14.30 – 17.00 Uhr



Vorspeise

Röschen vom hausgebeizten Lachsfilet auf Rote Bete
Carpaccio mit Meerrettichcreme und Friséesalat € 14,50
als Hauptgang: € 19,90

Suppen

Erbsen-Wasabicremesuppe
mit Zander-Limettenklößchen € 8,90

Rinderbrühe
mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 7,90

Hauptgänge

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen, Wacholdersauce, Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli und Schupfnudeln € 23,90

Geschmorte Rinderbacke in einer kräftigen Rotweinsauce
Shiitake-Wirsinggemüse und Pastinaken-Kartoffelpüree € 19,90

Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce
dazu pommes frites und knackige Blattsalate € 18,90

Schweineschnitzel in Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln,
dazu knusprige Röstkartoffeln € 17,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignon-
rahmsauce, Butterspätzle und Blattsalate € 24,90

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce dazu buntes
Marktgemüse und Kartoffelkroketten € 23,90

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons auf buntem Marktgemüse
und Bratkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise € 28,90

Hausgemachte Königsberger Klopse
mit Kapernsauce und Butterkartoffeln dazu reichen
wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing € 15,90

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten, dazu
Kräuterbutter, geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen
und Röstkartoffeln € 31,90

Rinderroulade mit Speck, Senf und Gewürzgurke gefüllt
an einer kräftigen Rotweinsauce mit Rotkohl
und Kartoffelstampf € 19,90

Vegetarische Gerichte

„Veganes Sojageschnetzeltes“
Sojageschnetzeltes auf Gemüsecurry mit Kokosmilch,
bunten Sprossen und Sesam Basmatireis € 16,90

Gnocchi mit Tomaten-Mango-Ragout
Rucola und frisch geriebenen Pecorino € 16,90

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln € 14,90

Grüne Soße mit Scheiben vom hausgebeizten Lachs
und gebutterten Kartoffeln € 19,90

Grüne Soße mit Schweineschnitzel
und gebutterten Kartoffeln € 19,90

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten,
bunt garniert, Brot und Butter € 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons dazu Baguette

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhufte € 16,90
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 14,90
- frisch gebratenen Champignons
mit Kräutern und Knoblauch € 13,90

jeweils Dressing nach Wahl:
Joghurdressing, Schmanddressing
oder Balsamicodressing.

