

* * * *

Waldhotel Schäferberg Kassel

... immer mehr Gastlichkeit!

Menüvorschläge für Ihre besondere Feier



Waldhotel Schäferberg Kassel

Wilhelmsthaler Strasse 14

34314 Espenau

Tel.: 05673 – 9960

Fax: 05673 - 996555

Internet: www.schaeferberg.de

e-mail: info@schaeferberg.de

Vorspeisen

Junge Blattsalate

*in einem Balsamicodressing
mit Kirschtomaten, Kräutern, gehobeltem Parmesan und Croutons*
€ 7,90

Wildschweinschinken - hauchdünn geschnitten
*mit bunten Blattsalaten in einer Preiselbeer-Marinade
dazu Steinofenbaguette*
€ 11,20

Scheiben vom gebeizten Lachs

*mit Pfefferschmand
dazu Zucchini-Kartoffelrösti und Rucolasalat in Balsamicodressing*
€ 10,50

Scheiben von der warmen Entenbrust

*mit einem Mango-Sprossensalat
dazu Baguette*
€ 11,00

Rindercarpaccio

*mit Zitrone, Kapern und gehobeltem Parmesan
dazu ofenfrisches Ciabatta*
€ 10,80

Vorspeisenvariation „Schäferberg“

*Scheiben vom gebeizten Lachs & Garnelen am Spieß mit einem Kräuterdip
Wildschweinschinken und Tomaten mit Mozzarella und Pesto
an einem bunten Salat mit Kräutern und Sprossen
dazu Steinofenbaguette*
€ 13,50

Suppen

Rahmsüppchen von Kartoffeln

mit Apfelwürfeln und Chorizochips
€ 6,00

Festtagssuppe vom Rind

mit Markklößchen und Gemüsestreifen
€ 5,50

Tomatensüppchen

mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola
€ 6,00

Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten

mit Streifen vom geräucherten Lachs
€ 6,00

Karotten-Ingwersuppe

mit Sesam-Hähnchenspieß
€ 6,40

Tomatenessenz

mit einem Schaum vom Parmesan, dazu gebackenes Basilikum
€ 5,50

Bouillabaise

mit buntem Gemüse und Garnelen dazu geröstetes Kräuterbaguette
€ 7,50

Fischgerichte

Die Fischgerichte können wir Ihnen sowohl als Hauptgericht oder als Zwischengericht anbieten.

Medaillons von Lachs und Riesengarnelen

*mit einer Sauce von Noilly Prat und Blattspinat mit Pinienkernen
dazu kleine Kartoffeln
€ 23,50/€ 14,50*

Steak vom Thunfisch

*mit Sprossengemüse, Ingwer und Mango
an Kokossauce und Basmatireis
€ 21,50/€ 16,50*

Gebratenes Zanderfilet

*mit unserer „Grünen Soße“
dazu kleine Kartoffelchen
€ 19,50/€ 13,00*

Wolfbarschfilet in Kräutern gebraten

*mit confiierten Kirschtomaten und Frühlingslauch
auf Limetten-Risotto
€ 22,00/€ 14,00*

Hauptgerichte

Brust von der Maispoularde mit Chorizo und Paprika

*in einer Parmesansauce
dazu ein Zucchingemüse und feine Bandnudeln
€ 16,50*

Scheiben von der geschmorten Reinhardswälder Wildschweinkeule

*mit gebratenen Pilzen in einer Wacholder-Rahmsauce
Broccoli und Serviettenknödel von der Laugenbrezel
€ 18,50*

Medaillons vom Hirsch unter einer Aprikosen-Mandelkruste

*mit gebratenen Kräuterseitlingen in Portweinsauce,
dazu Preiselbeeren, Wirsingköpfchen und Mohn-Schupfnudeln
€ 19,50*

Duett vom Kalbsfilet und Bäckchen

*in einer kräftigen Rotweinjus
mit geschmortem Gemüse und Thymian-Kartoffeln
€ 23,50*

Medaillons von der Schweinelende im Parmaschinken gebraten

*dazu gebratene Steinchampignons und eine Sauce von rosa Pfeffer
an Kroketten
€ 19,00*

Geschmorte Entenbrust

*mit Rosmarin, Schalotten und getrockneten Aprikosen in Balsamicojus
dazu Broccoli und feine Bandnudeln
€ 19,80*

Rosa gebratene Lammhuft

*auf einem Tomaten-Mangoragout in Basilikumjus
und Thymiankartoffeln
€ 22,80*

Kalbsrücken am Stück gebraten in einem Steinpilzmantel

*dazu eine Sherry-Rahmsauce und geschmorte Kirschtomaten mit Rosmarin
an Kartoffel-Kräutergratin
€ 23,50*

Scheiben von der Ochsenlende

*im Kräutermantel gebraten mit einer Rotweinreduktion und Schalotten
dazu frisches Saisongemüse und Herzoginkartoffeln
€ 32,00*

Desserts

Gebackene Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel
auf sahniger Vanillesauce mit Walnuss-Eiscreme
€ 6,00

Vanilleiscreme
mit heißen Schattenmorellen oder heißen Himbeeren
serviert mit geschlagener Sahne
€ 5,50

Limetten-Eierlikörkuchen
mit marinierten Himbeeren und Joghurteiscreme
€ 6,50

Zitronengras-Panna cotta
mit Mango-Ananasragout
dazu Kokoseiscreme
€ 6,50

Nocken von Schmandmousse
mit einem Ragout von Beeren mit Walnuss-Eiscreme
€ 7,50

Variation vom Apfel
Crème brûlée auf einer Apfelgrütze
Apfel-Muffin mit Vanilleschaum und Apfelsorbet
€ 7,50

Dessertteller „Schäferberg“
Quarkmousse mit eingelegten Beeren,
warmer Schokoladen-Orangenkuchen
und Apfelgrütze mit Vanilleschaum
€ 8,50

Creme von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone
dazu Joghurteiscreme und ein Salat von marinierten Orangenfilets
€ 8,50

Schäferberg - Varieté

Die Alternative zum Büfett und klassischem Menü

(ab 12 Personen)

AKT I

Wir servieren Ihnen am Tisch einen Vorspeisenteller

Trilogie vom Lachs

*als Tatar vom Rauchlachs mit Ketakaviar und Pumpernickel,
als Scheiben vom gebeizten Lachs mit Pfefferschmand
und als Lachspraline in Sesammantel
mit Baguette*

oder

Scheiben von der Fleischtomate mit Mozzarella

*und grünem Pesto,
eingelegte Gemüse und Pilze
mit ofenfrischem Ciabatta*

oder

Carpaccio vom Rind

*mariniert mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und Parmesanspäne
mit Baguette*

oder

als Vorspeisen-Büfett mit:

*Scheiben vom hausgebeizten Lachs, Carpaccio vom Rind
und Scheiben von der Fleischtomate mit Mozzarella*

AKT II

Wählen Sie Ihre Lieblingssuppe aus unserem Angebot und wir servieren sie Ihnen am Tisch

AKT III

Der Hauptgang – zwei Gerichte zur Wahl – steht als Büfett für Sie bereit

Scheiben von der Wildschweinkeule mit Waldpilzen in Rahmsauce

oder

Zarte Scheiben vom Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce

oder

Medaillons von der Pute überbacken mit Tomaten und Mozzarella

oder

Zarte Streifen vom Rinderfilet in Dijoner Senfsauce

oder

In Butter gebratenes Zanderfilet mit Crevettensauce

*Saisongemüse und wählen Sie zwei Beilagen Ihrer Wahl:
Butterkartoffeln, Kroketten, Nudeln, Kartoffelgratin und Reis*

AKT IV

Wir servieren am Tisch:

*Creme von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone
dazu eine Joghurtscreme und Salat von marinierten Orangenfilets*

<i>Zum Festpreis ohne Vorspeise:</i>	€ 33,90
<i>mit servierter Vorspeise:</i>	€ 39,90
<i>mit Vorspeisenbüfett:</i>	€ 42,90
<i>Aufpreis für einen dritten Hauptgang:</i>	€ 4,50
<i>Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings</i>	€ 4,50