

Vor dem Essen

Sommer-Aperitif 0,1 l

Glas Sekt mit Sir Fragoli Walderdbeer-Likör
€ 4,90

Sommernachtstraum– alkoholfrei 0,1 l

Maracujasaft, Tonic Water und ein Spritzer Grenadine
€ 4,70

Glas Kir Royal 0,1 l

Champagner mit Cassis
€ 10,00

Liebe Gäste!

*Die europäische Lebensmittelkommission hat 14 ALLERGENE festgelegt,
die in Speisekarten zu kennzeichnen sind.*

*Es handelt sich dabei um Lebensmittel und Zutaten,
die schon seit langem verwendet werden.*

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

*Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.
IHR Axel Brandt und das gesamte Team vom Schäferberg*

Vorspeisen

Scheiben vom gebeizten Lachs⁴

mit einer leichten Wasabicreme² und Rucolasalat
Baguette^{1a}
€ 12,50

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan²
dazu Baguette^{1a}
€ 13,10

Wildkräutersalat mit Erdbeer-Schalottendressing

Grissini^{1a}
€ 7,50

Suppen

Tagessuppe

€ 4,90

Cremesüppchen² von zweierlei Tomate

mit Rucolazigarre^{1a,2,6}
€ 7,50

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Marklößchen^{1a,2,6}
€ 5,50

„blaue Ente“ das Restaurant

Ihr Besuch bei uns soll zu einem besonderen Erlebnis werden.
Da wir die Entwicklung zum bodenständigen Kochen schon lange erkannt und beachtet
haben, bieten wir
mit regionalen Produkten wohlschmeckende Spezialitäten an.

Deshalb:

Liebevolle Zubereitung von Natur belassenen Produkten,
die wir möglichst vor Ort beim Bauern, beim Gärtner,
beim Land Metzger und beim Bäcker einkaufen.
Manche Zutaten - wie zum Beispiel die vielen Gartenkräuter -
ernten wir selbst.
Natürlich leben - gesund essen - genießen!

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce² dazu Pommes frites und knackige Blattsalate²

€ 14,90

etwas weniger € 11,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten - in Champignonrahmsauce² Butterspätzle^{1a,2,6} und Blattsalate²

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten

mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce²
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6}

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

Rumpsteak mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten

dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln,
grüne Bohnen² und Röstkartoffeln²

€ 25,50

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten^{1a,2}

€ 19,70

etwas weniger: € 15,80

Aus Töpfen und Tiegeln

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons auf buntem Pfannengemüse und Bratkartoffeln
dazu Sauce Hollandaise^{2,6}

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

Schweineschnitzel^{1,6}

in Schmandsauce² mit Speck und Zwiebeln
dazu knusprige Röstkartoffeln

€ 13,90

etwas weniger: € 11,10

Vegetarische Gerichte

„Vegan“

Risotto mit Shiitake Pilzen, Sesam⁸ und Kokosmilch

in einem Reisblatt gebacken auf Pak Choi und pikanter Mango Smoothie

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

Mozzarella-Ecken in Kräuterbrösel^{1a,2,6} gebacken

an Baumtomaten-Mango-Ragout mit Pinienkernen und Rucola

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

Fischgerichte

Zanderfilet^{1a,4} mit einem Aprikosen Chutney

an grünem Spargel und hausgemachten Rosmaringnocchi^{1a,2,6}

€ 22,50

etwas weniger: € 18,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{1a,4}

auf Chorizo-Tomaten-Risotto² und Zucchini Gemüse

€ 22,90

etwas weniger: € 18,30

UNSERE Grüne Soße

...ist natürlich etwas ganz besonderes.

Das Rezept stammt aus Großmutter's Zeiten.

Viele würzige Kräuter aus dem Hausgarten (wie Boretsch, Schalotten, Pimpernelle, Sauerampfer usw.) werden mit gekochtem Ei -frisch gehackt - und mit Schmand und wenig Quark innig vermengt und abgeschmeckt. Man kann die frischen Kräuter noch beißen und schmecken. Am besten ist es, wenn man frisch gekochte Butter-Kartoffeln in die Soße quetscht.

Rahmsüppchen von UNSERER Grünen Soße²

mit Streifen von hausgebeiztem Lachs^{4,7}

€ 7,50

UNSERE Grüne Soße² „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln²

€ 9,90

etwas weniger: € 8,00

UNSERE Grüne Soße²

mit Filets vom Matjes⁴ mit gebutterten Kartoffeln²

€ 17,90

etwas weniger: € 14,30

UNSERE Grüne Soße²

mit Schweineschnitzel^{1,6} und gebutterten Kartoffeln²

€ 14,90

etwas weniger: € 12,00

UNSERE Grüne Soße²

mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz und gebutterten Kartoffeln²

€ 17,90

etwas weniger: € 14,30

Kleine und kalte Gerichte

Bunte Markt-Salate

mit Dressing Ihrer Wahl

€ 5,00

Toast „Gutsherren Art“^{4, 6,9}

Schwein- und Putenmedaillon mit gebratenen Champignons
und Sauce Hollandaise^{2,6}

€ 12,90

Rühreier mit Schinken^{c,b,g}

dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Blattsalate²

€ 10,90

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

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

€ 11,90

Salatschüssel „Schäferberg“

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

dazu frisch gebratene Putenbruststreifen

€ 12,90

oder

frisch gebratene Streifen von der Rinderhuft

€ 14,50

oder

frisch angeschwenkte Champignons mit Kräutern und Knoblauch

€ 10,20

Zu den Salatschüsseln Dressing nach Wahl:

Joghurdressing²

Schmanddressing²

Balsamicodressing