

# Marktkarte

Unsere Köche verwenden hauptsächlich regionale Produkte von Bauern und Händlern aus der Umgebung. Wir legen natürlich besonderen Wert auf Qualität und Frische. Erst das gibt den Gerichten den richtigen Kick.

## Vorspeise:

**Wildschweinschinken an Birnen-Cranberry-Chutney**  
mit einem Blattsalat in Balsamico Dressing und Walnusscroutons<sup>11g,1a</sup>  
€ 9,80

## Suppe:

**Sellerie-Kartoffelsuppe<sup>2,10</sup>**  
mit Ahle Blutwurst<sup>10,7</sup> und Äpfeln<sup>2</sup>  
€ 6,50  
\*\*\*\*\*

## Hauptgänge:

**Kalbsleber<sup>1a</sup> nach Berliner Art**  
mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln an Calvados Jus  
Kartoffel-Lauch-Püree<sup>2</sup>  
€ 16,50  
etwas weniger: € 13,20

**Selbstgemachte Hirschmaultaschen<sup>1a,2,6</sup>**  
mit Cranberries, Birnen und Schalotten an Portweinsauce<sup>2</sup>  
€ 14,50  
etwas weniger: € 11,60

**Medaillons vom Hirschrücken mit Quitten-Cantuccine-Kruste<sup>1a,2,6,11a</sup>**  
auf herbstlichem Gemüse<sup>2</sup> und Rosmarin-Kartoffel-Krapfen<sup>1a,2,6</sup>  
€ 23,50

**Gebratenes Welsfilet<sup>1a,4</sup> mit Meerrettichsauce<sup>2</sup>**  
auf Kartoffelstampf<sup>2</sup> und Wurzelgemüse<sup>2</sup>  
€ 15,30  
etwas weniger: € 12,30

## „Vegetarisch“

**„Kassspatzen mit Rapunzel Salat“**  
Spätzle<sup>1a,6</sup> mit geriebenem Bergkäse<sup>2</sup> gratiniert, dazu Nüsschensalat<sup>2</sup>  
€ 13,80  
etwas weniger: € 10,40

**Käseteller<sup>2</sup> mit ausgesuchten Sorten**  
garniert mit Weintrauben und Feigensenf<sup>7</sup>  
dazu Baguette<sup>1a</sup>  
€ 9,90

## Vor dem Essen

### **Herbst-Aperitif 0,1 l**

Glas Sekt mit „Hirschkuss“ Pflaumenlikör

€ 4,90

### **Herbststurm – 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

### **Gebratene Entenbrust**

mit einem Pilzsalat in Sherry Dressing  
dazu Feldsalat und Baguette<sup>1a</sup>

€ 12,50

### **Carpaccio vom Rind**

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan<sup>2</sup>  
dazu Baguette<sup>1a</sup>

€ 13,10

### **Herbstliche Blattsalate in Feigen-Schalotten-Dressing**

mit Picandou<sup>2</sup> Käse und Baguette<sup>1a</sup>

€ 10,50

## Suppen

### **Tagessuppe**

€ 4,90

### **Kürbiscreme**

mit Kokosmilch und einem Garnelen Wan Tan<sup>1a,2,6,3</sup>

€ 7,50

### **Rinderbrühe<sup>1a,2,6,10</sup>**

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Marklößchen<sup>1a,2,6</sup>

€ 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.

## D e s h a l b:

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

\*\*\*\*\*

### **Jägerschnitzel<sup>1a,6</sup> mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>**

dazu Pommes frites und knackige Blattsalate<sup>2</sup>

€ 14,90

etwas weniger € 11,90

### **Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**

feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -  
in Champignonrahmsauce<sup>2</sup>

Butterspätzle<sup>1a,2,6</sup> und Blattsalate<sup>2</sup>

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

### **Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten**

mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce<sup>2</sup>

dazu Mandelbrokkoli<sup>2,11a</sup> und Schupfnudeln<sup>1a,2,6</sup>

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

### **Rumpsteak mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten**

dazu Kräuterbutter<sup>2</sup>, geschmorte Zwiebeln,  
grüne Bohnen<sup>2</sup> und Röstkartoffeln<sup>2</sup>

€ 25,50

### **Medaillons von der Schweinelende**

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>

dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten<sup>1a,2</sup>

€ 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<sup>2,6</sup>

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

### **Schweineschnitzel<sup>1,6</sup>**

in Schmandsauce<sup>2</sup> mit Speck und Zwiebeln  
dazu knusprige Röstkartoffeln

€ 13,90

etwas weniger: € 11,10

## Vegetarische Gerichte

### **„Vegan“**

#### **Gemüsecurry mit Couscous in einem Reisblatt gebacken**

auf Pak Choi und Birnen-Mandel-Smoothie mit gepufften Chia Samen

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

#### **Kürbis Churros**

auf pikantem Paprika-Spitzkohl und fruchtiger Gewürz-Mayonnaise

€ 14,90

etwas weniger: € 11,90

## Fischgerichte

#### **Gebratenes Zanderfilet<sup>1a,4</sup> in Portweinjus**

an Spitzkohl-Birnen-Gemüse<sup>2</sup> und hausgemachten Rosmarin-Kartoffel-Krapfen<sup>1a,2,6</sup>

€ 22,50

etwas weniger: € 18,00

#### **Gebratenes Lachsfilet<sup>1a,4</sup> mit einer Sesamkruste<sup>1a,2,8</sup>**

auf buntem Kürbis-Curry-Gemüse<sup>2</sup> und Basmatireis

€ 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 Soße<sup>2</sup>**

mit Streifen von hausgebeiztem Lachs<sup>4,7</sup>

€ 7,50

## **UNSERE Grüne Soße<sup>2</sup> „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>**

€ 9,90

etwas weniger: € 8,00

## **UNSERE Grüne Soße<sup>2</sup>**

mit Filets vom Matjes<sup>4</sup> mit gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>

€ 17,90

etwas weniger: € 14,30

## **UNSERE Grüne Soße<sup>2</sup>**

mit Schweineschnitzel<sup>1,6</sup> und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>

€ 14,90

etwas weniger: € 12,00

## **UNSERE Grüne Soße<sup>2</sup>**

mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup>

€ 17,90

etwas weniger: € 14,30

# Kleine und kalte Gerichte

**Bunte Markt-Salate**  
mit Dressing Ihrer Wahl  
€ 5,00

**Toast „Gutsherren Art“<sup>1, 6, 9</sup>**  
Schwein- und Putenmedaillon mit gebratenen Champignons  
und Sauce Hollandaise<sup>2, 6</sup>  
€ 12,90

**Rühreier mit Schinken<sup>c, b, g</sup>**  
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Blattsalate<sup>2</sup>  
€ 10,90

**„Schäferberger“ Bauernplatte<sup>7, 8, b, c, e, g</sup>**  
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten  
bunt garniert, Brot<sup>1</sup> und Butter<sup>2</sup>  
€ 11,90

**Salatschüssel „Schäferberg“**  
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons<sup>1, 6, 9</sup>  
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:**

Joghurd dressing<sup>2</sup>  
Schmand dressing<sup>2</sup>  
Balsamic dressing