

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 Aperitif-Empfehlungen:

Bernard Massard Jahrgangsekt
mit einem kleinen Schuss Walderdbeerlikör
0,1l € 8,50

Unsere alkoholfreien Aperitif-Empfehlungen:

Bernstein Aperitif "Yellow"
Floral frisch, feine Bitternoten mit Geschmack
von Lavendelblüte und Rosmarin mit Tonic Water aufgefüllt
0,1l € 7,50

Rubin Aperitif "Rosso"
Zitrisch - fruchtig, feine Bitternoten mit Geschmack
von Wacholder und Hibiskusblüte mit Sodawasser aufgefüllt
0,1l € 7,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Grana Padano^{2,6,b}
dazu Baguette^{1a}

€ 15,90

Frühlingsalat mit einem Erdbeer-Schalottendressing¹³

dazu Grissini Stangen^{1a,c}

€ 9,50

Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen¹⁰, Grießklößchen^{1a,2,6} und Markklößchen^{1a,2,6,10}

€ 7,90

Cremesüppchen² von frischen Kräutern

mit Zander-Zitronen-Klößchen^{2,4}

€ 8,90

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

Hauptgänge

Matjesfilet⁴ in einer Sherry¹³-Marinade mit roten Zwiebeln an Salatbukett mit frischem Meerrettich dazu knusprige Bratkartoffeln	€ 17,50
etwas weniger:	€ 15,80
Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce² dazu Pommes frites und knackige Blattsalate ²	€ 19,90
etwas weniger:	€ 17,90
Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce² mit Speck und Zwiebeln dazu knusprige Bratkartoffeln ²	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00
Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Champignons ² in Rahmsauce ² dazu buntes Marktgemüse ² und Kartoffelkroketten ^{1a}	€ 24,90
etwas weniger:	€ 22,40
Kurhessischer Fürstentopf Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak mit gebratenen Champignons ² auf buntem Marktgemüse ² und Bratkartoffeln ² dazu Sauce Hollandaise ^{2,6,10}	€ 29,90
etwas weniger:	€ 26,90
Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten dazu Kräuterbutter ² , geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen ² und Bratkartoffeln ²	€ 34,90
Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6,2} mit Kapernsauce ² und Butterkartoffeln ² dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing ^{7,13}	€ 15,90
etwas weniger:	€ 14,30

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet^{1a,4} an Kräutersauce ² , Orecchiette ¹ , Chorizo ^{2,c,a} , Spargelstückchen, Frühlingslauch und Tropfen-Peperoni	€ 27,90
etwas weniger:	€ 25,10
Gebratenes Lachsfilet^{1a,4} mit Zitronen-Parmesansauce² auf mit grünem und weißem Spargel gefüllten Teigtaschen ^{1a,2,6}	€ 27,90
etwas weniger:	€ 25,10

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

Spargelkarte

Gut Freienhagen

SPARGEL UND ERDBEEREN

Den regionalen und täglich frischen Spargel beziehen wir vom Gut Freienhagen aus Fuldabrück.

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}

€ 15,90

Suppe:

Rahmsüppchen² von weißem Spargel

mit Ricotta-Spargel-Zigarre^{6,2,1a}

€ 8,90

Hauptgänge:

Frischer Stangenspargel² mit neuen Kartoffeln²

wahlweise mit zerlassener Butter² oder Sauce Hollandaise^{2,6}

ca. 300 gr. Brutto

€ 17,90

ca. 500 gr. Brutto

€ 24,90

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

Vegetarische Gerichte

„Vegetarisch“

Bärlauch-Gnocchi^{1a,2,6} mit bunter Spargelsalsa
und Zitronen-Thymian-Öl € 18,90
etwas weniger: € 17,00

„Vegan“

Falafelbällchen von Kichererbsen, Edamame und Kräutern^{1a,9}
auf Leipziger Allerlei und Morcheljus € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“ € 15,90
etwas weniger: € 14,30

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^{1,6,9}, dazu Baguette^{1a}

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

Unsere Dessertempfehlungen

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	€ 9,40
Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier Orangenlikör Vanilleeis ² und Sahne ²	€ 9,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a, 2, 6, 9, 11} mit eingelegten Beeren und Joghurteiscreme ²	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90

Für den Eisgenuss pur...

Bourbon-Vanille ² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
Schokolade ² mit herb-aromatischen Schokostückchen	
Erdbeer ² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
Walnuss ^{2, 11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
Stracciatella-Sahne ² mit knackigen Schokostückchen	
Pistazie ^{2, 11f} mit Pistazienstückchen	
Malagaeis ² mit eingelegten Rosinen in feinem Rum	
Salted Caramel ² Karamelleis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen	
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

Eisbowls

Eierlikörbowl	€ 9,90
Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	
Vanilleeis²	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	
Bowl Danmark	€ 9,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	
Vital Bowl	€ 9,90
Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	
Nussbowl	€ 9,90
Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel Eiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit Nüssen ¹¹ , Schlagsahne und Karamellsauce ²	
Amarenabowl	€ 9,90
Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	
Sanfter Engel	€ 8,90
Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	
Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten	€ 9,90
und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	

14 deklarationspflichtige Hauptallergene:

- 1 Glutenhaltige Getreide und Getreideerzeugnisse
a: Weizen, b: Roggen, c: Gerste, d: Hafer, e: Dinkel,
f: Kamut, g: Hybridstämme
- 2 Milch und Milcherzeugnisse
- 3 Krebstiere und Krebstiererzeugnisse
- 4 Fisch und Fischerzeugnisse
- 5 Weichtiere und Weichtiererzeugnisse
- 6 Eier und Eierzeugnisse
- 7 Senf und Senferzeugnisse
- 8 Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- 9 Soja und Sojaerzeugnisse
- 10 Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- 11 Schalenfrüchte und Nüsse
a: Mandeln, b: Haselnüsse, c: Cashewnüsse, d: Pecannüsse, e: Paranüsse,
f: Pistazien, g: Walnüsse, h: Macadamia oder Queensland Nüsse
- 12 Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- 13 Schwefeldioxid und Sulfit
- 14 Lupinen und Lupinenerzeugnisse

Deklarationspflicht von Zusatzstoffen:

- a Farbstoffe
- b Konservierungsstoffe
- c Antioxidationsmittel
- d Geschmacksverstärker
- e Schwefeloxide
- f Schwärzungsmittel
- g Phosphaten
- h Milcheiweiß
- i koffeinhaltig
- j Chinin haltig
- k Taurin
- l Phenylalaninquelle
- m Süßungsmittel