Herzlich willkommen

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannten Aufenthalt in unserem Haus.

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Bernard Massard Jahrgangsekt
mit einem kleinen Schuss Hirschkuss Pflaumenlikör
0,1l € 7,90

Unsere alkoholfreien Aperitif-Empfehlungen:

Bernstein Aperitif "Yellow"
Floral frisch, feine Bitternoten mit Geschmack
von Lavendelblüte und Rosmarin mit Tonic Water aufgefüllt
0,2l € 7,50

Rubin Aperitif "Rosso"
Zitrisch - fruchtig, feine Bitternoten mit Geschmack
von Wacholder und Hibiskusblüte mit Tonic Water aufgefüllt
0,2l € 7,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind
mit frisch gehobeltem Grana Padano[2,b] und Baguette[1a] € 15,90

Junge Blattsalate im Balsamico Dressing[13]
auf Rote Bete-Apfelsalat mit gerösteten Walnusskernen[11g], Vollkornbrot[1a+b,9,8]
€ 8,90

Gebeizter Lachs[4,7] mit geröstetem Sesam[8]
an pikanten Hokkaido Kürbissalat und Kürbisrösti[1a,2,6] € 15,90

Suppen

„Veganes" Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis
mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen[2] € 8,90

Steinpilzcremesüppchen[2]
mit Steinpilzsalsa, Wildschinken und Croutons[1a,2] € 8,90

Rinderkraftbrühe[1a,2,6,10]
mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 7,90

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund der gestiegenen Preise
für die mitgegebenen Einwegverpackungen für Ihre Speisereste € 1,50 berechnen.

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

Hauptgänge

Jägerschnitzel [1a,6] mit frischen Champignons in Rahmsauce[2]
dazu Pommes frites und knackige Blattsalate[2] € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Schweineschnitzel[1a,6] **in Schmandsauce**[2]
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] und buntem Marktgemüse[2]
dazu Bratkartoffeln[2] und Sauce Hollandaise[2,6] € 29,90
etwas weniger: € 26,90

Hausgemachte Königsberger Klopse[1a,6,2]
mit Kapernsauce[2] und Butterkartoffeln[2]
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing[7,13] € 16,90
etwas weniger: € 15,20

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter[2], geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen[2] und Bratkartoffeln[2]
€ 34,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten – in Champignonrahmsauce[2] mit Estragon,
Butterspätzle[1a,2,6] und Blattsalate[2] € 29,90
etwas weniger: € 26,90

Matjesfilet[4] in einer Sherry[13]-Marinade
an Rote Bete-Apfelsalat mit gerösteten Walnusskernen[11g],
dazu knusprige Bratkartoffeln[2] € 17,90
etwas weniger: € 16,10

Unsere jahreszeitlichen Gerichte

Wildgerichte

Scheiben vom heimischen Wildschweinbraten[1a,b,d,11]
mit gebratenen Pilzen in Wacholdersauce[2], Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli[2,11a] und Schupfnudeln[1a,2,6] € 25,90
etwas weniger: € 23,30

Hirschragout[1,11,2] **mit gebratenen Pilzen**[2]
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing[2] und Spätzle[1a,2,6] € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet [1a,4] **an roter Federweißer-Sauce**[2,13]
Birnen-Spitzkohl[2] und Speck-Kartoffel-Stampf[2] € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Lachsfilet[1a,4] **in Sesam**[8]**-Limetten-Ingwerkruste**[1a,2] **mit Wasabi-Yuzusauce**[1a+c,9,b]
auf buntem Chilikohl und Papaya-Basmatireis[2] € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Vegane und vegetarische Gerichte

„Vegane“ Süßkartoffel – Sesambällchen[1d,8]
auf pikanten Spitzkohlgemüse mit Feigen und Datteln € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Feine Bandnudeln[1a,6] **mit gebratenen Waldpilzen**
in Kräuterrahmsauce[2] mit Frühlingslauch und Kirschtomaten € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Kürbisgnocchi[1a,2,6] **in einer Cidre Sauce**[2,13]
mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und Brennnesselkäse[2] € 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 Scheiben vom hausgebeiztem Lachs**[4,7] € 20,90
etwas weniger: € 18,80

Grüne Soße[2,6] **mit Schweineschnitzel**[1a,6] € 20,90
etwas weniger: € 18,80

Kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte[7,8,b,c,e,g]
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot[1] und Butter[2]
€ 16,90

Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons[1a,6,9]

wahlweise mit:
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 15,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 17,90
- frischen Waldpilzen in Kräuterbutter[2] gebraten € 15,90

jeweils Dressing nach Wahl:
Joghurt-Dressing[2] * Schmand-Dressing[2] * Balsamico-Dressing[14,11]

Unsere Dessertempfehlungen

Gebackene Apfelringe[1a, 2, 6] mit Zucker und Zimt
dazu Walnusseis[2,11g] und Vanillesauce[2] € 9,90

Zwetschgenkompott[1a,13] **mit Ingwer**
Zimteis[2,11g] und Schlagsahne[2] € 9,90

Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern[1a,2,6,9,11]
mit Birnenragout mit Portwein[13] und Vanilleeis[2] € 10,90

Schokoladen Creme Brûlée[2,6,9]
mit marinierten Pflaumen und Walnusseis[2,11g] € 10,90

Eiskaffee mit Vanilleeiscreme[2] und Sahne[2] € 7,90

Eis-Schokolade[2] mit Vanilleeiscreme[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

Zimteiscreme[2] vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen

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

Vanilleeis[2] € 9,90
3 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne[2]

Vanilleeis[2] € 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 frischem 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]