Herzlich willkommen im Schäferberg

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[2,6,b] und Baguette[1a] € 15,90

Nüsschensalat mit Schmanddressing[2]
dazu Croutons[1a,2] € 7,90

Gebeizter Lachs[4,7] mit geröstetem Sesam[8]
an pikanten Hokkaido Kürbissalat[13] und Kürbisrösti[1a,2,6] € 15,90

Suppen

Cremesüppchen von der Esskastanie[2]
mit Streifen vom Wildschweinschinken und Croutons[1a] € 8,90

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

Hirschpunsch [1a,2,6]
mit Gemüsestreifen[10] und Steinpilzravioli € 8,90

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] auf 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

Unsere jahreszeitlichen Gerichte

Scheiben vom Wildschweinbraten[1a,b,d,11]
mit gebratenen Pilzen[2] in Wacholdersauce, 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

Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen
dazu Preiselbeer-Apfel und Kartoffelklößchen[13,1a,2]
wahlweise mit Rotkohl oder Grünkohl[1d] € 36,90

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce
Apfelrotkohl und Kartoffelklöße[13,1a,2] € 28,50

Unsere Wein-Empfehlung zu Wild, Gans und Ente

Anciens Temps
Cabernet-Syrah, Pays d`Oc, trocken
Erzeugerabfüllung Cébazan, Languedoc
Vollmundig, kraftvoll, harmonisch weich.
Lebendige saftige Frucht mit sanfter Holzwürze

Glas 0,1l € 4,60
Glas 0,2l € 8,90
Fl. 0,75l € 29,90

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet[1a,2,4] **an Cidre Sauce**[2] **mit rote Bete Glace**
Speckspitzkohl und Meerrettich[13,c]-Kartoffelstampf[2] € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Gebratenes Lachsfilet[1a,2,4] **mit einer Cantuccini-Kruste**[1a,2.6,11a]
mit Muskateller Sauce[2], auf Fenchel, Zwergorangen,
halbgetrockneten Tomaten[2] und Garganelli Nudeln[1a,6] € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Veganes und vegetarisches Gericht

Vegane Knusperröllchen
mit Kartoffeln, Maronen und Cranberries gefüllt
auf buntem Spitzkohlgemüse und Zwergorangensud € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Topfengnocchi[1a,2,6] mit Rosmarin an einem Cranberry-Chutney
auf Birnen-Schalotten mit Walnüssen[11g,2] und Gorgonzolasauce[2] € 19,90
etwas weniger: € 17,90

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,2,6]

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[2,11] und Vanillesauce[2] € 9,90

Zwetschgenkompott[1a] **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] € 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 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