Mittagskarte
von Montag bis Donnerstag
11:30 Uhr – 13:45 Uhr

Vorspeise

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

Suppe

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

Für den kleinen Hunger

Nordhessische Grüne Soße[2,6] **„Pur“**
mit gebutterten Kartoffeln[2] € 15,90
etwas weniger: € 14,30

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

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

wahlweise:

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

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

Hauptgänge:

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

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

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

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons[2] in Rahmsauce[2]
dazu buntes Marktgemüse[2] und Kartoffelkroketten[1a] € 24,90
etwas weniger: € 22,40

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

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

Vegetarische 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

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

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-Karamell-stückchen

Salted Caramel[2] Karamelleis mit Fleur de Sel und Karamell-stückchen

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