

Fischgerichte

Kabeljaufilet „Skrei“ mit dunkler Weizenbiersauce
Bayrischkraut mit Speck und Semmelflan € 26,90
etwas weniger: € 21,50

Gebratenes Saiblingsfilet unter der Pumpernickel Kruste
mit Vanille-Schwarzwurzel-Ragout und Kartoffel-Lauchstampf
mit rosa Schinusbeere € 26,90
etwas weniger: € 21,50

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Grüne Soße mit Scheiben vom hausgebeizten Lachs
und gebutterten Kartoffeln € 18,90
etwas weniger: € 15,10

Grüne Soße mit Schweineschnitzel
und gebutterten Kartoffeln € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten,
bunt garniert, Brot und Butter € 15,90

Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons dazu Baguette

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 16,90
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 14,90
- frisch angeschwenkten Champignons
mit Kräutern und Knoblauch € 13,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurd dressing, Schmand dressing oder Balsamic dressing.

*Die ausführliche Speisekarte mit Allergenen finden Sie
auf unserer Homepage.*

Speisekarte



★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!



Sinfonie der Genüsse

Auch für zu Hause:

BESTELLEN – ABHOLEN – GENIEßEN

Wilhelmsthaler Straße 14, 34314 Espenau
www.schaeferberg.de / Tel: 05673-9960



Auszugskarte:

gültig ab 13.01. bis Ende Februar 2023

Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Samstag: 11:30- 13.45 Uhr & 18:00 - 21:15 Uhr

Sonntag: 11:30 bis 15.45 Uhr

Kaffee und Kuchen:

Täglich: 14.30 – 17.00 Uhr



Vorspeise

Nüsschensalat mit Schmanddressing

dazu Croutons € 7,50

Röschen vom hausgebeizten Lachsfilet

auf Rote Bete Carpaccio mit Meerrettichcreme
und Friséesalat € 12,90
als Hauptgang: € 19,90

Suppen

Cremsüppchen von der Roten Bete

mit Räucherforellenklößchen und Apfelwürfeln € 8,90

Rinderbrühe

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 7,90

Hauptgänge

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten

mit gebratenen Waldpilzen, Wacholdersauce, Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli und Schupfnudeln € 23,90
etwas weniger: € 19,20

Kasseler Kamm, Bauch und Mettende

mit Grünkohl, Bratkartoffeln und Senf € 19,90

Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce

dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 18,90
etwas weniger: € 15,10

Schweineschnitzel in Schmandsauce

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 17,90
etwas weniger: € 14,30

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -,
in Champignonrahmsauce, Butterspätzle
und Blattsalate € 24,90
etwas weniger: € 19,90

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten € 23,90
etwas weniger: € 19,10

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons auf buntem Marktgemüse
und Bratkartoffeln, dazu Sauce Hollandaise € 27,90
etwas weniger: € 22,30

Hausgemachte Königsberger Klopse

mit Kapernsauce und Butterkartoffeln dazu reichen
wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing € 15,90

Rumpsteak (200gr.)

mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter, geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen
und Röstkartoffeln € 31,90

Rinderroulade mit Speck, Senf und Gewürzgurke gefüllt

an einer kräftigen Rotweinsauce mit Rotkohl
und Kartoffelstampf € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Vegetarische Gerichte

„Veganes Sojageschnetzeltes“

Sojageschnetzeltes auf Gemüsecurry mit Kokosmilch, bunten
Sprossen und Sesam Basmatireis € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Pumpnickel Ravioli mit Hüttenkäse und Dörrfrüchten gefüllt

auf Vanille-Schwarzwurzel-Ragout und rote Bete Glace € 16,90
etwas weniger: € 13,50

Änderungen vorbehalten!

