

Herbstliche Gerichte



Vorspeise

Scheiben vom Wildschweinschinken mit Haselnuss Pesto
an pikanten Kürbissalat mit Frisée und Baguette € 14,90

Suppe

Cremesüppchen von Hokkaido Kürbis
mit Kokosmilch und Crunch von Kürbiskernen € 8,40

Steinpilzcremesüppchen
mit Streifen vom Hirsch Pastrami € 8,40

Hauptgänge

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce,
Preiselbeerbirne dazu Mandelbrokkoli
und Schupfnudeln € 22,90

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing und Spätzle € 19,90

Veganes Gericht

Kürbisgnocchi im Cidresud
mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und frisch geriebenen
veganem Käse € 16,90

Vegetarisches Gericht

Hausgemachte Bandnudeln mit frischen Waldpilzen
Frühlingslauch und Kirschtomaten in Kräutersauce € 16,90



**Auch für zu Hause:
BESTELLEN – ABHOLEN – GENIESSEN**

Speisekarte



*Sinfonie
der Genüsse*
HERBSTZEIT

Wild, Kürbis & Co.



★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

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

Auszugskarte:

gültig ab 16.09.22 bis ca. Ende Oktober

Küchenöffnungszeiten:

Montag bis Donnerstag: 11:30- 14:00 Uhr & 18:00 - 21:30 Uhr

Freitag bis Sonntag: von 11:30 bis 21:30 Uhr

Kaffee und Kuchen:

Mo. – Sa. von 14.30 – 17.00 Uhr und

So. & Feiertags von 15.00 – 17.00 Uhr.

Suppe

Rinderbrühe

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 6,90

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
dazu Baguette € 14,90

Junge Blattsalate mit Walnussdressing

krossen Bacon und gebratenen Waldpilzen,
dazu Baguette € 8,90

Hauptgänge

Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce

dazu pommes frites und knackige Blattsalate € 17,90

Schweineschnitzel in Schmandsauce

mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 16,90

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten € 23,90

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons auf buntem Marktgemüse und
Bratkartoffeln dazu Sauce Hollandaise € 26,90

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 € 29,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“

feine Kalbfleischstreifen – kurz angebraten -, in
Champignonrahmsauce, Butterspätzle und Blattsalate € 24,90

Fischgerichte

Lachsmedaillon mit Honig-Limettenjus

Hüttenkäseravioli, Pak Choi und Kürbispüree € 26,90

Rotbarschfilet in Pankobrösel (asiatische Semmelbrösel) gebacken

auf pikantem Gurkengemüse, Currymayonnaise
und Pommes von der Süßkartoffel € 26,90

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln € 14,90

Grüne Soße mit Filets vom Matjes

und gebutterten Kartoffeln € 18,90

Grüne Soße mit Schweineschnitzel

und gebutterten Kartoffeln € 19,90

Grüne Soße mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz

und gebutterten Kartoffeln € 23,90

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 Rinderhufe € 16,90
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 14,90
- frisch angeschwenkten Champignons
mit Kräutern und Knoblauch € 13,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurd dressing, Schmanddressing oder Balsamicodressing.



Änderungen vorbehalten!