

\* \* \* \*

**Waldhotel Schäferberg Kassel**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

***Menüvorschläge  
für  
Ihre besondere Feier  
(ab 15 Personen)***



***Waldhotel Schäferberg Kassel***

***Wilhelmsthaler Strasse 14***

***34314 Espenau***

***Tel.: 05673 – 9960***

***Internet: [www.schaeferberg.de](http://www.schaeferberg.de)***

***e-mail: [info@schaeferberg.de](mailto:info@schaeferberg.de)***

## Vorspeisen

### **Junge Blattsalate**

*in einem Balsamicodressing  
mit Kirschtomaten, Kräutern, gehobeltem Parmesan und Croutons*  
€ 8,90

### **Antipasti Salat**

*mit Rucola in Balsamicodressing und marinierten Schafskäse<sup>2</sup>  
dazu Ciabattabrot*  
€ 9,50

### **Scheiben vom gebeizten Lachs**

*mit Pfefferschmand  
dazu Kartoffel-Meerrettichrösti und Blattsalate in Balsamicodressing*  
€ 12,50

### **Asiatische Teigtaschen mit Entenfleisch, Shrimps-Sesam,**

*Hähnchenbrust-Garnele und Vegetarisch gefüllt  
dazu Goma Wakame (Algensalat) und Dip*

*klein 4 Stück € 9,50*

*groß 8 Stück € 16,50*

### **Vorspeisenvariation „Schäferberg“**

*Scheiben vom gebeizten Lachs & Garnelen am Spieß mit einem Kräuterdip  
Wildschweinschinken und Tomaten mit Mozzarella und Pesto  
an einem bunten Salat mit Kräutern und Sprossen  
dazu Steinofenbaguette*  
€ 16,90

## Suppen

### **Rahmsüppchen von Kartoffeln**

*mit Apfelwürfeln und Chorizochips*  
€ 6,90

### **Tomatensüppchen**

*mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola*  
€ 6,90

### **Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten**

*mit Streifen vom geräucherten Lachs*  
€ 7,90

### **Hokkaido Kürbissuppe**

*mit Kokosmilch und mariniertem Hähnchenspieß*  
€ 7,90

### **Tomatenessenz**

*mit einem Schaum vom Parmesan und gebackenem Basilikum*  
€ 7,90

*Preisänderungen vorbehalten  
Stand 09/2023*

## **Fischgerichte**

*Die Fischgerichte können wir Ihnen sowohl als Hauptgericht oder als Zwischengericht anbieten.*

### **Medaillon vom Lachsfilet mit roter Traubensauce**

*an Rahmsauerkraut und Kartoffel-Lauchstampf*

€ 25,50/ als Zwischengericht: € 17,50

### **Gebratenes Zanderfilet**

*mit unserer „Grünen Soße“*

*dazu kleine Kartoffelchen*

€ 23,00/ als Zwischengericht: € 16,00

### **Gebratenes Wolfbarschfilet**

*mit Orecchiette-Nudeln in Parmesansauce*

*Zucchini, Kirschtomaten und Peperonitropfen*

€ 23,00/ als Zwischengericht: € 16,00

## **Hauptgerichte**

### **Scheiben von der geschmorten Reinhardswälder Wildschweinkeule**

*mit gebratenen Pilzen in einer Wacholder-Rahmsauce*

*Broccoli und Schupfnudeln*

€ 21,50

### **Medaillons vom Hirschrücken unter einer Aprikosen-Mandelkruste**

*in Portweinsauce*

*dazu Wirsingköpfchen mit Waldpilzen, Topfenspätzle und Preiselbeer-Birne*

€ 27,00

### **Duett vom Kalbsfilet und Bäckchen**

*in einer kräftigen Rotweinjus*

*mit geschmortem Gemüse und Kartoffel-Sellerie-Püree*

€ 27,00

### **Medaillons von der Schweinelende im Parmaschinken gebraten**

*an Balsamicosauce, mediterranem Gemüse und Gnocchi*

€ 23,00

### **Gebratene Entenbrust**

*mit Granatapfelkern Sauce, bunten Spitzkohlgemüse*

*und Kartoffelkrapfen*

€ 23,00

### **Rosa gebratene Lammhuft**

*Bruschettasauce, Paprikagemüse und kleine Thymiankartoffeln*

€ 25,00

### **Medaillons vom Kalbsrücken mit einer Steinpilzkruste**

*an Madeirasauce, Romanescoköpfchen*

*und Bandnudeln*

€ 27,00

### **Scheiben von der Rinderlende**

*im Kräutermantel gebraten mit einer Rotwein-Schalottensauce*

*dazu Bohnen-Speck-Bündchen und Kartoffelngatin*

€ 32,00

*Preisänderungen vorbehalten*

*Stand 09/2023*

## **Desserts**

### **Limetten-Eierlikörkuchen**

*mit marinierten Himbeeren und Joghurteiscreme*

€ 9,80

### **Zitronengras-Panna cotta**

*mit Mango-Ananasragout*

*dazu Kokoseiscreme*

€ 9,80

### **Nocken von Schmandmousse**

*mit einem Ragout von Beeren mit Walnuss-Eiscreme*

€ 9,80

### **Variation vom Apfel**

*Crème brûlée auf einer Apfelgrütze*

*Apfel-Muffin mit Vanilleschaum und Apfelsorbet*

€ 10,40

### **Dessertteller „Schäferberg“**

*Quarkmousse mit eingelegten Beeren,*

*warmer Schokoladen-Orangenkuchen*

*und Apfelgrütze mit Vanilleschaum*

€ 11,50

### **Creme von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone**

*dazu Joghurteiscreme und ein Salat von marinierten Orangenfilets*

€ 11,50

*Preisänderungen vorbehalten*

*Stand 09/2023*