

\* \* \* \*

**Waldhotel Schäferberg Kassel**

*... immer mehr Gastlichkeit!*

# *Menüvorschläge für Ihre besondere Feier*



***Waldhotel Schäferberg Kassel***

*Wilhelmsthaler Strasse 14*

*34314 Espenau*

*Tel.: 05673 – 9960*

*Fax: 05673 - 996555*

*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*  
€ 7,90

**Wildschweinschinken** - hauchdünn geschnitten  
*mit bunten Blattsalaten in einer Preiselbeer-Marinade  
dazu Steinofenbaguette*  
€ 11,20

### **Scheiben vom gebeizten Lachs**

*mit Pfefferschmand  
dazu Zucchini-Kartoffelrösti und Rucolasalat in Balsamicodressing*  
€ 10,50

### **Scheiben von der warmen Entenbrust**

*mit einem Mango-Sprossensalat  
dazu Baguette*  
€ 11,00

### **Rindercarpaccio**

*mit Zitrone, Kapern und gehobeltem Parmesan  
dazu ofenfrisches Ciabatta*  
€ 10,80

### **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*  
€ 13,50

## Suppen

### **Rahmsüppchen von Kartoffeln**

*mit Apfelwürfeln und Chorizochips*  
€ 6,00

### **Festtagssuppe vom Rind**

*mit Markklößchen und Gemüsestreifen*  
€ 5,50

### **Tomatensüppchen**

*mit Ricottaklößchen und frittiertem Rucola*  
€ 6,00

### **Schaumsüppchen aus unserem Kräutergarten**

*mit Streifen vom geräucherten Lachs*  
€ 6,00

### **Karotten-Ingwersuppe**

*mit Sesam-Hähnchenspieß*  
€ 6,40

### **Tomatenessenz**

*mit einem Schaum vom Parmesan, dazu gebackenes Basilikum*  
€ 5,50

### **Bouillabaise**

*mit buntem Gemüse und Garnelen dazu geröstetes Kräuterbaguette*  
€ 7,50

## **Fischgerichte**

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

### **Medaillons von Lachs und Riesengarnelen**

*mit einer Sauce von Noilly Prat und Blattspinat mit Pinienkernen  
dazu kleine Kartoffeln  
€ 23,50/€ 14,50*

### **Steak vom Thunfisch**

*mit Sprossengemüse, Ingwer und Mango  
an Kokossauce und Basmatireis  
€ 21,50/€ 16,50*

### **Gebratenes Zanderfilet**

*mit unserer „Grünen Soße“  
dazu kleine Kartoffelchen  
€ 19,50/€ 13,00*

### **Wolfbarschfilet in Kräutern gebraten**

*mit confiierten Kirschtomaten und Frühlingslauch  
auf Limetten-Risotto  
€ 22,00/€ 14,00*

## **Hauptgerichte**

### **Brust von der Maispoularde mit Chorizo und Paprika**

*in einer Parmesansauce  
dazu ein Zucchingemüse und feine Bandnudeln  
€ 16,50*

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

*mit gebratenen Pilzen in einer Wacholder-Rahmsauce  
Broccoli und Serviettenknödel von der Laugenbrezel  
€ 18,50*

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

*mit gebratenen Kräuterseitlingen in Portweinsauce,  
dazu Preiselbeeren, Wirsingköpfchen und Mohn-Schupfnudeln  
€ 19,50*

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

*in einer kräftigen Rotweinjus  
mit geschmortem Gemüse und Thymian-Kartoffeln  
€ 23,50*

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

*dazu gebratene Steinchampignons und eine Sauce von rosa Pfeffer  
an Kroketten  
€ 19,00*

### **Geschmorte Entenbrust**

*mit Rosmarin, Schalotten und getrockneten Aprikosen in Balsamicojus  
dazu Broccoli und feine Bandnudeln  
€ 19,80*

### **Rosa gebratene Lammhuft**

*auf einem Tomaten-Mangoragout in Basilikumjus  
und Thymiankartoffeln  
€ 22,80*

### **Kalbsrücken am Stück gebraten in einem Steinpilzmantel**

*dazu eine Sherry-Rahmsauce und geschmorte Kirschtomaten mit Rosmarin  
an Kartoffel-Kräutergratin  
€ 23,50*

### **Scheiben von der Ochsenlende**

*im Kräutermantel gebraten mit einer Rotweinreduktion und Schalotten  
dazu frisches Saisongemüse und Herzoginkartoffeln  
€ 32,00*

## **Desserts**

***Gebackene Apfelküchle im Zucker-Zimtmantel***  
*auf sahniger Vanillesauce mit Haselnuss-Eiscreme*  
€ 6,00

***Vanilleeiscreme***  
*mit heißen Schattenmorellen oder heißen Himbeeren*  
*serviert mit geschlagener Sahne*  
€ 5,50

***Limetten-Eierlikörkuchen***  
*mit marinierten Himbeeren und Joghurteiscreme*  
€ 6,50

***Zitronengras-Panna cotta***  
*mit Mango-Ananasragout*  
*dazu Kokoseiscreme*  
€ 6,50

***Nocken von Schmandmousse***  
*mit einem Ragout von Beeren mit Walnuss-Eiscreme*  
€ 7,50

***Variation vom Apfel***  
*Crème brûlée auf einer Apfelgrütze*  
*Apfel-Muffin mit Vanilleschaum und Apfelsorbet*  
€ 7,50

***Dessertteller „Schäferberg“***  
*Quarkmousse mit eingelegten Beeren,*  
*warmer Schokoladen-Orangenkuchen*  
*und Apfelgrütze mit Vanilleschaum*  
€ 8,50

***Creme von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone***  
*dazu Joghurteiscreme und ein Salat von marinierten Orangenfilets*  
€ 8,50

# Schäferberg - Varieté

## **Die Alternative zum Büfett und klassischem Menü**

*(ab 12 Personen)*

### **AKT I**

*Wir servieren Ihnen am Tisch einen Vorspeisenteller*

#### **Trilogie vom Lachs**

*als Tatar vom Rauchlachs mit Ketakaviar und Pumpernickel,  
als Scheiben vom gebeizten Lachs mit Pfefferschmand  
und als Lachspraline in Sesammantel  
mit Baguette*

*oder*

#### **Scheiben von der Fleischtomate mit Mozzarella**

*und grünem Pesto,  
eingelegte Gemüse und Pilze  
mit ofenfrischem Ciabatta*

*oder*

#### **Carpaccio vom Rind**

*mariniert mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und Parmesanspäne  
mit Baguette*

*oder*

#### **als Vorspeisen-Büfett mit:**

*Scheiben vom hausgebeizten Lachs, Carpaccio vom Rind  
und Scheiben von der Fleischtomate mit Mozzarella*

\*\*\*

### **AKT II**

*Wählen Sie Ihre Lieblingssuppe aus unserem Angebot und wir servieren sie Ihnen am Tisch*

\*\*\*

### **AKT III**

*Der Hauptgang – zwei Gerichte zur Wahl – steht als Büfett für Sie bereit*

*Scheiben von der Wildschweinkeule mit Waldpilzen in Rahmsauce*

*oder*

*Zarte Scheiben vom Schweinefilet in Cognac-Pfeffersauce*

*oder*

*Medaillons von der Pute überbacken mit Tomaten und Mozzarella*

*oder*

*Zarte Streifen vom Rinderfilet in Dijoner Senfsauce*

*oder*

*In Butter gebratenes Zanderfilet mit Crevettensauce*

*Saisongemüse und wählen Sie zwei Beilagen Ihrer Wahl:  
Butterkartoffeln, Kroketten, Nudeln, Kartoffelgratin und Reis*

\*\*\*

### **AKT IV**

*Wir servieren am Tisch:*

*Creme von Kokosnuss und Haselnüssen mit Mascarpone  
dazu eine Joghurtscreme und Salat von marinierten Orangenfilets*

<i>Zum Festpreis ohne Vorspeise:</i>	<b>€ 33,90</b>
<i>mit servierter Vorspeise:</i>	<b>€ 39,90</b>
<i>mit Vorspeisenbüfett:</i>	<b>€ 42,90</b>
<i>Aufpreis für einen dritten Hauptgang:</i>	<b>€ 4,50</b>
<i>Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings</i>	<b>€ 4,50</b>