

* * * *

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

e-mail: 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 Walnuss-Eiscreme
€ 6,00

Vanilleiscreme
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**

Zum Festpreis ohne Vorspeise:	€ 36,00
mit servierter Vorspeise:	€ 42,00
mit Vorspeisenbüfett:	€ 45,00
Aufpreis für einen dritten Hauptgang:	€ 4,50
Frische Blatt- und Rohkostsalate mit zweierlei Dressings	€ 4,50