

Vor dem Essen

Winter-Aperitif 0,1 l

Glas Sekt mit „Hirschkuss“ Pflaumenlikör
€ 4,90

Herbststurm – alkoholfrei 0,1 l

Kirschnektar, Limettensirup und Ginger Ale
€ 4,70

Glas Kir Royal 0,1 l

Champagner mit Cassis
€ 10,00

Liebe Gäste!

*Die europäische Lebensmittelkommission hat 14 ALLERGENE festgelegt,
die in Speisekarten zu kennzeichnen sind.*

*Es handelt sich dabei um Lebensmittel und Zutaten,
die schon seit langem verwendet werden.*

*Die Auflistung der Allergene und die dazugehörigen Nummern und Buchstaben
finden Sie in dieser Speisekarte auf der letzten Seite.*

Wir wünschen Ihnen einen schönen Aufenthalt und einen guten Appetit.

IHR Axel Brandt und das gesamte Team vom Schäferberg

Vorspeisen

Scheiben vom gebeizten Lachs⁴

mit einer leichten Wasabicreme² und Babyleaf Salat
€ 12,50

Carpaccio vom Rind

mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan²
dazu Baguette^{1a}
€ 13,10

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

und Croutons^{1a}
€ 6,90

Suppen

Tagessuppe

€ 4,90

Orientalische Linsencreme

mit einem Yakitorispieß^{1a,9}
€ 7,50

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Eierstich und Marklößchen^{1a,2,6}
€ 5,50

„blaue Ente“ das Restaurant

Ihr Besuch bei uns soll zu einem besonderen Erlebnis werden.
Da wir die Entwicklung zum bodenständigen Kochen schon lange erkannt und beachtet
haben, bieten wir
mit regionalen Produkten wohlschmeckende Spezialitäten an.

Deshalb:

Liebevolle Zubereitung von Natur belassenen Produkten,
die wir möglichst vor Ort beim Bauern, beim Gärtner,
beim Land Metzger und beim Bäcker einkaufen.
Manche Zutaten - wie zum Beispiel die vielen Gartenkräuter -
ernten wir selbst.
Natürlich leben - gesund essen - genießen!

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce² dazu Pommes frites und knackige Blattsalate²

€ 14,60

etwas weniger € 11,70

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten - in Champignonrahmsauce² Butterspätzle^{1a,2,6} und Blattsalate²

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten

mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce²
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6}

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

Rumpsteak mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten

dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln,
grüne Bohnen² und Röstkartoffeln²

€ 24,50

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten^{1a,2}

€ 19,40

etwas weniger: € 15,50

Aus Töpfen und Tiegeln

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons auf buntem Pfannengemüse und Bratkartoffeln
dazu Sauce Hollandaise^{2,6}

€ 19,90

etwas weniger: € 16,00

Schweineschnitzel^{1,6}

in Schmandsauce² mit Speck und Zwiebeln
dazu knusprige Röstkartoffeln

€ 13,60

etwas weniger: € 10,90

Vegetarische Gerichte

„Vegan“

Risotto mit Shiitake Pilzen, Sesam⁸ und Kokosmilch

in einem Reisblatt gebacken auf Pak Choi und pikanter Mango Smoothie

€ 14,50

etwas weniger: € 11,60

Ravioli mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin gefüllt^{1a,2,6}

auf Feigen, Schalotten, Frühlingslauch und Granatapfelkernen
mit einer Mandel^{11a} – Orangensauce²

€ 14,50

etwas weniger: € 11,60

Fischgerichte

Sauerbraten vom Winterkabeljau⁴

mit Vanillekohlrabi² und Kartoffel-Lauch-Mandelkrapfen^{1a,2}

€ 21,50

etwas weniger: € 17,20

Lachsfilet^{1a,4} in Orangenpfeffer gebraten

auf Orecchiette^{1a,6} mit Radicchio, Fenchelsalami
und einer Feigensenfsauce^{7,2}

€ 22,80

etwas weniger: € 18,30

UNSERE Grüne Soße

...ist natürlich etwas ganz besonderes.

Das Rezept stammt aus Großmutter's Zeiten.

Viele würzige Kräuter aus dem Hausgarten (wie Boretsch, Schalotten, Pimpernelle, Sauerampfer usw.) werden mit gekochtem Ei -frisch gehackt - und mit Schmand und wenig Quark innig vermengt und abgeschmeckt. Man kann die frischen Kräuter noch beißen und schmecken. Am besten ist es, wenn man frisch gekochte Butter-Kartoffeln in die Soße quetscht.

Rahmsüppchen von UNSERER Grünen Soße²

mit Streifen von hausgebeiztem Lachs^{4,7}

€ 7,50

UNSERE Grüne Soße² „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln²

€ 9,90

etwas weniger: € 8,00

UNSERE Grüne Soße²

mit Filets vom Matjes⁴ mit gebutterten Kartoffeln²

€ 17,90

etwas weniger: € 14,30

UNSERE Grüne Soße²

mit Schweineschnitzel^{1,6} und gebutterten Kartoffeln²

€ 14,90

etwas weniger: € 12,00

UNSERE Grüne Soße²

mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz und gebutterten Kartoffeln²

€ 17,90

etwas weniger: € 14,30

Kleine und kalte Gerichte

Bunte Markt-Salate
mit Dressing Ihrer Wahl
€ 5,00

Toast „Gutsherren Art“^{4, 6,9}
Schwein- und Putenmedaillon mit gebratenen Champignons
und Sauce Hollandaise^{2,6}
€ 12,90

Rühreier mit Schinken^{c,b,g}
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Blattsalate²
€ 10,90

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g}
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten
bunt garniert, Brot¹ und Butter²
€ 11,90

Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1,6,9}
dazu frisch gebratene Putenbruststreifen
€ 12,90

oder

frisch gebratene Streifen von der Rinderhuft
€ 14,50

oder

frisch angeschwenkte Champignons mit Kräutern und Knoblauch
€ 10,20

Zu den Salatschüsseln Dressing nach Wahl:

Joghurdressing²

Schmanddressing²

Balsamicodressing