

Marktkarte

Unsere Köche verwenden hauptsächlich regionale Produkte von Bauern und Händlern aus der Umgebung. Wir legen natürlich besonderen Wert auf Qualität und Frische. Erst das gibt den Gerichten den richtigen Kick.

Vorspeise:

Herbstliche Blattsalate

mit gebratenen Waldpilzen, Croutons^{1a} und Schalotten Dressing
Steinofenbaguette^{1a}
€ 9,50

Suppe:

Kartoffel-Lauchsuppe²

mit Blutwurst^{10,7} und Äpfeln
€ 5,80

Hauptgänge:

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen

mit Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6}
€ 17,50

etwas weniger: € 14,00

Grünkohl

mit Kasseler, Bauchfleisch und Mettwürstchen^b
dazu Bratkartoffeln
€ 15,90

Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce

Apfelrotkohl und Kartoffelklöße¹³
€ 20,90

Kürbisgnocchi^{1a,2,6} in Cidre-Sauce²

mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und frisch geriebenem Bergkäse²
€ 13,50
etwas weniger: € 10,80

Kross gebratene Gänsekeule frisch aus dem Ofen

mit Preiselbeeren gefüllten Apfel, Rotkohl und Kartoffelklößchen¹³
€ 20,90

...und zum Abschluss:

Käseteller² mit ausgesuchten Sorten

garniert mit Weintrauben und Feigensenf⁷
dazu Baguette^{1,6}
€ 9,90

Vor dem Essen

Herbst-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

Rosa gebratene Entenbrust mit Zwergorangen-Chutney

an einem winterlichen Blattsalat mit Granatapfelkernen
€ 12,50

Nüsschensalat mit Schmanddressing²

und Croutons^{1a}
€ 6,90

Carpaccio vom Rind

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

Suppen

Tagessuppe

€ 4,90

Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis²

mit Currymandeln und marinierten Garnelen⁴
€ 7,50

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

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

★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

„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 Landmetzger 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

★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

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“

Gebackene Brickteigröllchen

gefüllt mit roten Spitzkohl, Datteln, Äpfeln und Nüssen
auf gebratenen Kräuterseitlingen und Schalotten
dazu ein Mandel-Orangen-Gewürz-Smoothie

€ 13,50

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

Gebratenes Zanderfilet^{4,1a}

auf Graupen-Risotto² mit Äpfeln und Speck
dazu Lauchgemüse

€ 21,50

etwas weniger: € 17,20

Lachsfilet^{1a,4} in Orangepfeffer gebraten

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

€ 22,80

etwas weniger: € 18,30

★★★★

Waldhotel Schüferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

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

★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!

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 an geschwenkte Champignons mit Kräutern und Knoblauch
€ 10,20

Zu den Salatschüsseln Dressing nach Wahl:
Joghurdressing²
Schmanddressing²
Balsamicodressing

★★★★

Waldhotel Schäferberg

... immer mehr Gastlichkeit!