

Vorspeisen

Scheiben vom frisch gebeizten Lachsfilet^{4,7} mit Pfefferschmand²
an einem Blattsalat mit Orangen-Fencheldressing⁷
und Kartoffelrösti^{6,1a} € 9,50
als Hauptgang: € 14,00

Bunte Markt-Salate mit Dressing Ihrer Wahl € 5,00
Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Nüsschen Salat mit Schmanddressing²
und Croutons^{1a,2} € 6,50

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{2,4} – kalt serviert - und Kapern,
gegrillte Paprikastreifen und Blattsalat in Balsamico-Dressing
Baguette^{1a,2} € 9,50
als Hauptgang: € 14,00

Suppen

Orientalische Linsencreme²
mit Zitronengras-Geflügelspieß € 7,50

Rinderkraftbrühe^{1a,2,6,10}
mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen^{1a,2,6} € 5,90

Veganes Gericht

Süßkartoffelbällchen^{1a} im Sesammantel⁸ gebacken
auf einem buntem Gemüsecurry mit Kokosmilch und Sprossen € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Fischgericht

Gebratenes Lachsfilet^{1a,2,4} mit einer Sesamkruste¹⁰
auf einem buntem Gemüsecurry mit Kokosmilch und Curry
dazu Basmatireis € 23,90
etwas weniger: € 19,10

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße² „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln² € 10,90
etwas weniger: € 8,80

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1,6}
und gebutterten Kartoffeln² € 15,90
etwas weniger: € 12,80

Grüne Soße² mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz
und gebutterten Kartoffeln² € 18,90
etwas weniger: € 15,20

Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²
dazu Pommes frites und Beilagensalat² € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Schweineschnitzel^{1,6} in Schmandsauce²
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 13,90
etwas weniger: € 11,10

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6}
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Beilagensalat² € 11,90

Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce²
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 19,90
etwas weniger: € 16,00

Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen²
mit Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6} € 17,50
etwas weniger: € 14,00

Hausgemachte Rinderroulade mit Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt
an Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelstampf² € 17,50

Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²
buntes Wintergemüse² und Kartoffelkroketten^{1,2} € 19,90
etwas weniger: € 15,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce²
Butterspätzle^{1a,2,6} und Blattsalate² € 20,90
etwas weniger: € 16,70

Nordhessischer Schlachteteller
mit Wellfleisch, Frikadelle, Grillschinken, Blut- und Leberwurst
dazu deftiges Sauerkraut und Kartoffelpüree² € 17,50

Für den kleineren Hunger

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g}
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten,
bunt garniert, Brot¹ und Butter² € 12,90

Gern überreichen wir Ihnen auf Wunsch eine Liste aller oben genannten Allergene!

Guten Appetit 

Unsere Dessertempfehlung

Gebackene Apfelringe^{1a, 2, 6}

dazu Walnusseis^{2,11} und Vanillesauce² € 6,40

Für den Eisgenuss pur...

Bourbon-Vanille²

feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten

Schokolade²

mit herb-aromatischen Schokostückchen

Erdbeere²

Erdbeereis mit vielen saftigen Erdbeerstückchen

Walnuss^{2,11g} Walnuss Eiscreme

mit karamellisierten Walnuss Stückchen

Stracciatella-Sahne²

mit knackigen Schokostückchen

Pistazien^{2,11f}

Pistazieneis mit Pistazienstückchen

Salted Caramel^{2, mit Farbstoff}

Karamell Eis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen

Mango-Melone mit Farbstoff

Eiscreme mit Mango-Melonen Geschmack
aus Laktose freier Milch mit Mango Stückchen

Toffee vegan Veganes Eis mit Karamellgeschmack

auf Sojabasis, abgerundet durch eine herrlich
karamellige Toffee Sauce

Rum-Rosine²

Rumeiscreme mit in Rum eingelegten Rosinen

je Kugel € 1,70

Portion Sahne € 0,70

Eisbecher

Eierlikörbecher

€ 6,00

Vanilleeiscreme² und Schokoladeneiscreme²
mit geschlagener Sahne² Krokant^{11b} und Eierlikör

Vanilleeis²

€ 6,00

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren
oder heißen Schattenmorellen und Schlagsahne²

Cup Danmark

€ 6,00

3 Kugeln Vanilleeiscreme² mit heißer Schokoladensauce
und Schlagsahne²

Nussbecher

€ 7,80

Walnusseiscreme^{2,11}, Salted Caramel^{2, mit Farbstoff} und
Vanilleeiscreme² mit gemischten Nüssen¹¹, Rosinen,
Schlagsahne und Karamellsauce²

Amarenabecher

€ 7,80

Schokoladen²-, Pistazien^{2,11f}- und Joghurteiscreme²
mit Amarenakirschen, Amarettinis^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne²

Sanfter Engel

€ 5,80

Orangensaft mit Vanilleeiscreme² und Sahne²