

Vorspeisen

- Carpaccio vom Rind**
mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan²,
dazu Baguette^{1a} € 13,50
- Herbstliche Blattsalate in Feigen-Schalotten-Dressing**
mit Picandou Käse² und Baguette^{1a} € 6,90
- Scheiben vom frisch gebeizten Lachsfilet^{4,7}**
mit Orangen-Fenchel-Salat in einem Feigensendressing⁷
und Kartoffelrösti^{6,1a} € 9,50
als Hauptgang: € 14,00

Suppen

- Cremesüppchen von der Landkartoffel²**
mit Apfelstückchen und Chorizo Chips^{2,9,a,b,c} € 7,50
- Rinderbrühe^{1a,2,6,10}**
mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen^{1a,2,6} € 5,90

Hauptgänge

- Jägerschnitzel^{1a,6}** mit frischen Champignons in Rahmsauce²
dazu Pommes frites und knackige Blattsalate² € 14,90
etwas weniger € 11,90
- Schweineschnitzel^{1,6} in Schmandsauce²**
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 13,90
etwas weniger: € 11,10
- Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahm-
sauce², Butterspätzle^{1a,2,6} und Blattsalate² € 20,90
etwas weniger: € 16,80
- Medaillons von der Schweinelende**
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten^{1a,2} € 19,90
etwas weniger: € 16,00
- Kurhessischer Fürstentopf**
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons auf buntem Pfannengemüse²
und Bratkartoffeln², dazu Sauce Hollandaise^{2,6} € 20,90
etwas weniger: € 16,80
- Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6}**
mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat² € 11,90
- Rumpsteak**
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen²
und Röstkartoffeln² € 25,90

Vegetarische Gerichte

- „Vegan“**
Risotto mit Shiitakepilzen, Ingwer und Kokosmilch
gebacken in einem Reisblatt auf Pak Choi Gemüse
und dazu ein pikanter Mango Smoothie € 14,90
etwas weniger: € 11,90
- Kürbis Gnocchi^{1a}**
mit Salbeibutter² und Pecorino² € 12,90
etwas weniger: € 10,30

Fischgerichte

- Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4}**
auf Birnen-Bohnen-Speck und La Ratte Kartoffeln € 22,90
etwas weniger: € 18,40
- Gebratenes Lachsfilet^{1a,4}**
mit einer Kürbiskern-Macadamia-Kruste^{2,6,11h}
an Cidre-Sauce², Kürbis-Spaghettini^{1a,6}
und bunten Gemüseperlen € 22,90
etwas weniger: € 18,40

Nordhessische Grüne Soße

- Grüne Soße² „Pur“** mit gebutterten Kartoffeln² € 10,90
etwas weniger: € 8,80
- Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴**
mit gebutterten Kartoffeln² € 17,90
etwas weniger: € 14,30
- 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

Kleine und kalte Gerichte

- Bunte Markt-Salate** mit Dressing Ihrer Wahl € 5,00
- Rührei mit Schinken^{6,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 € 12,90
- Salatschüssel „Schäferberg“**
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1,6,9},
wahlweise mit:
- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 12,50
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhufte € 14,90
- frisch angeschwenkten Champignons mit Kräutern
und Knoblauch € 10,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Unsere Herbstspezialitäten

Vorspeise

- Gebratene Entenbrust – kalt serviert -**
mit marinierten Pilzen und Blattsalate in Balsamico-Dressing
dazu Baguette^{1a} € 12,50

Suppe

- Kürbiscremesuppe²**
mit Rosmarin und Streifen von der marinierten Entenbrust € 6,50

Hauptgänge

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

- Schäferberger Wildbratwurst von der Fleischerei Reh**
mit Birnensenf⁷, Rotkrautsalat
und Aprikosen-Serviettenknödel^{1a,2,6} € 13,90
etwas weniger: € 11,10

- Medaillons vom Hirschrücken**
mit Holunder-Apfel-Mandel Kruste^{11a,2,6,1a}
an rotem Spitzkohlgemüse
und Rosmarin-Topfen-Knöpfle^{1a,2,6} € 23,50
etwas weniger: € 16,80

- „Saltimbocca“ vom Wildschweinerücken**
mit Rotweinsauce an Kräuterseitlingen²
mit Trauben und Kürbisgnocchi^{1a,2,6} € 22,50
etwas weniger: € 18,00

Vegetarisch

- Pappardelle Nudeln^{1a,2,6} mit gebratenen Waldpilzen**
dazu junger Lauch und Kirschtomaten
in einem Kräutersud² € 13,80
etwas weniger: € 10,40

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

Guten Appetit 

NEU!

**ALLE HAUPTGÄNGE GIBT ES NUN AUCH
ZUM MITNEHMEN FÜR ZU HAUSE!!!**

Unsere Dessertempfehlung

| | |
|---|--------|
| Eierlikör-Limettenkuchen ^{1a,2,6} mit Brombeerenragout und Salted Caramelleiscreme ² , mit Farbstoff | € 7,90 |
| Pflaumen-Grütze mit Rum-Rosineneis ² und Schlagsahne ² | € 6,80 |
| Gebackene Apfelfringe ^{1a, 2, 6} dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ² | € 6,40 |
| Lauwarme Quarkschnitte ^{1a,2,6} mit Beerenragout und Pistazieneis ^{2,11} | € 7,90 |
| Eiskaffee mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ² | € 5,00 |
| Eis-Schokolade ² mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ² | € 5,00 |

Für den Eisgenuss pur...

| | |
|---|--|
| A | <u>Bourbon-Vanille</u> ² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten |
| B | <u>Schokolade</u> ² mit herb-aromatischen Schokostückchen |
| C | <u>Erdbeere</u> ² Erdbeereis mit vielen saftigen Erdbeerstückchen |
| D | <u>Walnuss</u> ^{2,11g} Walnuss Eiscreme mit karamellisierten Walnuss Stückchen |
| E | <u>Stracciatella-Sahne</u> ² mit knackigen Schokostückchen |
| F | <u>Pistazien</u> ^{2,11f} Pistazieneis mit Pistazienstückchen |
| G | <u>Salted Caramel</u> ² , mit Farbstoff Karamell Eis mit Fleur de Sel u. Karamellstückchen |
| H | <u>Mango-Melone</u> mit Farbstoff Eiscreme mit Mango-Melonen Geschmack aus Laktose freier Milch mit Mango Stückchen |
| I | <u>Toffee vegan</u> Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch eine herrlich karamellige Toffee Sauce |
| J | <u>Rum-Rosine</u> ² Rumeiscreme mit in Rum eingelegten Rosinen |

je Kugel € 1,70
Portion Sahne € 0,70

Eisbecher

| | |
|---|--------|
| Eierlikörbecher Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör | € 6,00 |
| Vanilleeis ² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ² | € 6,00 |
| Cup Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ² | € 6,00 |
| Vital Becher Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Früchten und Naturjoghurt ² | € 6,00 |
| Nussbecher Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel ² , mit Farbstoff und Vanilleeiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ² | € 7,80 |
| Amarenabecher Schokolade ⁻² , Pistazien ^{-2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ² | € 7,80 |
| Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ² | € 5,80 |
| Laktosefreier Eisbecher mit frischen Obstsalat und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff} | € 6,80 |

Weißweine

Rheinhessen:

2018er Müller-Thurgau 0,2 l € 6,00
Qualitätswein, mild, Abfüller Köster-Wolf, Alkohol 9,5%
Aromatisch, frisch, wenig Säure

Baden:

2018er Ihringer Fohrenberg 0,2 l € 6,00
Grauer Burgunder, trocken
Erzeugerabfüllung Karl Karle Privatkellerei, Alkohol 12,5%
Komplexe Farbe im Glas, dichte Aromen in der Nase, langes Finale.

Mosel:

2017er Kallfelz Riesling 0,2 l € 6,00
trocken, Erzeugerabfüllung Albert Kallfelz
Alkohol 12,0%
Anregend frisch in der Nase, feinfruchtig und mineralisch.

Rheingau:

2018er Riesling, feinherb 0,2 l € 6,00
Qualitätswein, Gutsabfüllung Hessische Staatsweingüter Kloster Eberbach, Alkohol 11,5 %
Rassiges Säurespiel für Gaumen und Zunge, Noten von grünem Apfel.

Roséwein

Mosel:

2018er Spätburgunder (Pinot Noir) Rosé 0,2 l € 6,00
trocken, leichte Fruchtsüße, Alkohol 12%
Abfüller Weingut Thanisch, Mosel

Gerne servieren wir Ihnen alle Weiß- und Roséweine

als 0,1 l € 3,70
als 0,5 l Karaffe € 14,00

Rotweine

Württemberg:

2017er Hohenhaslacher Kirchberg 0,2 l € 6,20
Trollinger, halbtrocken
Erzeugerabfüllung Weingut Storz Cleebronn, Alkohol 11,5%
Helle Farbe im Glas, süffig und unkompliziert

Italien:

2018er "Il Mio" Primitivo Puglia IGT 0,2 l € 6,20
trocken, Alkohol 13,5%
Vollmundiger Körper, Aromen reifer Brombeeren & Cassis

2018er Merlot delle Venezie 0,2 l € 6,20
trocken, 11% Vol.

Aromatischer Duft nach gekochten Kirschen.

Gerne servieren wir Ihnen alle Rotweine

als 0,1 l € 3,90
als 0,5 l Karaffe € 14,50