

**Heimatfisch** ist eine kulinarische Veranstaltungsreihe der GrimmHeimat NordHessen und des DEHOGA Hessen. Genießen Sie heimischen Fisch aus den Fischzuchtbetrieben Dworak (Wülmersen) und Ramail (Fritzlar)

Vorspeise

**Röllchen von der gebeizten Forelle<sup>4</sup>**  
mit Apfel und Meerrettich<sup>2,e</sup> im Pumpernickel Crunch<sup>1,2</sup>  
an einem Blattsalat mit Distelöl und Kaviarcreme<sup>2,4</sup> € 9,90  
als Hauptgang: € 15,50

Suppe

**Rahmsüppchen von der Brunnenkresse<sup>2</sup>**  
mit geräucherten Forellenfiletstreifen<sup>4</sup> € 7,90

Hauptgänge

**Saiblingsfilet<sup>1a,4</sup>**  
in Wacholderschinken an Rotweinreduktion, buntem Linsengemüse<sup>2</sup>  
und Petersilienwurzel-Kartoffel-Krapfen<sup>1a,2,6</sup> € 22,00  
etwas weniger: € 17,60

**Geräuchertes Forellenfilet<sup>4</sup> mit Apfelkren<sup>2,13</sup>**  
dazu knusprige Bratkartoffeln<sup>2</sup> und kleinem Salatbukett<sup>2</sup> € 16,90

**Unsere -gut gekühlte- Weißwein-Empfehlung von der Weinhandlung Schluckspecht 2019er AUXERROIS aus der Pfalz vom Weingut Kesselring 0,2l € 6,00**

Weitere Vorspeisen

**Bunte Markt-Salate** mit Dressing Ihrer Wahl € 5,00  
Joghurtdressing<sup>2</sup> \* Schmanddressing<sup>2</sup> \* Balsamicodressing

**Kalbsbraten mit Thunfischsauce<sup>1a,2,4</sup>** – kalt serviert - und Kapern,  
gegrillte Paprikastreifen und Blattsalat in Balsamico-Dressing € 9,50  
Baguette<sup>1a,2</sup> als Hauptgang: € 14,00

Suppe

**Rinderkraftbrühe<sup>1a,2,6,10</sup>**  
mit Gemüsestreifen<sup>10</sup>, Grießklößchen<sup>1a,6,12</sup> und Markklößchen<sup>1a,2,6</sup> € 5,90

Veganes Gericht

**Süßkartoffelbällchen<sup>1a</sup> im Sesammantel<sup>8</sup> gebacken**  
auf einem buntem Gemüsecurry mit Kokosmilch und Sprossen € 14,90

Nordhessische Grüne Soße

**Grüne Soße<sup>2,6</sup> „Pur“** mit gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup> € 10,90  
etwas weniger: € 8,80

**Grüne Soße<sup>2,6</sup> mit Schweineschnitzel<sup>1a,6</sup>**  
und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup> € 15,90  
etwas weniger: € 12,80

**Grüne Soße<sup>2,6</sup> mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz**  
und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup> € 18,90  
etwas weniger: € 15,20

Hauptgänge

**Jägerschnitzel<sup>1a,6</sup>** mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>  
dazu Pommes frites und Beilagensalat<sup>2</sup> € 14,90  
etwas weniger: € 11,90

**Schweineschnitzel<sup>1a,6</sup> in Schmandsauce<sup>2</sup>**  
mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln € 13,90  
etwas weniger: € 11,10

**Hausgemachte Königsberger Klopse<sup>1a,6</sup>**  
mit Kapernsauce<sup>2</sup> und Butterkartoffeln<sup>2</sup>  
dazu reichen wir einen Beilagensalat<sup>2</sup> € 11,90

**Scheiben vom Reinhardswälder Wildschweinbraten**  
mit gebratenen Waldpilzen in Wacholdersauce<sup>2</sup>  
dazu Mandelbrokkoli<sup>2,11a</sup> und Schupfnudeln<sup>1a,2,6</sup> € 19,90  
etwas weniger: € 16,00

**Hirschragout mit gebratenen Waldpilzen<sup>2</sup>**  
mit Rahmwirsing<sup>2</sup> und Spätzle<sup>1a,2,6</sup> € 17,50  
etwas weniger: € 14,00

**Hausgemachte Rinderroulade<sup>7</sup> mit Zwiebeln und Gewürzgurke gefüllt**  
an Rotweinsauce, Rotkohl und Kartoffelstampf<sup>2</sup> € 17,50

**Medaillons von der Schweinelende**  
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>  
buntes Wintergemüse<sup>2</sup> und Kartoffelkroketten<sup>1,2</sup> € 19,90  
etwas weniger: € 15,90

**Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“**  
feine Kalbfleischstreifen in Champignonrahmsauce<sup>2</sup>  
Butterspätzle<sup>1a,2,6</sup> und Blattsalate<sup>2</sup> € 20,90  
etwas weniger: € 16,70

**Schäferberg-Rippchen, mariniert in Hausmarinade**  
dazu *Potato Wedges, Cole Slaw<sup>2,6,7,10</sup> und Knoblauch Dipp<sup>1a,2</sup>* € 18,90

Für den kleineren Hunger

**„Schäferberger“ Bauernplatte<sup>7,8,b,c,e,g</sup>**  
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten,  
bunt garniert, Brot<sup>1</sup> und Butter<sup>2</sup> € 12,90

**Salatschüssel „Schäferberg“ mit Dressing Ihrer Wahl**  
Blattsalate mit Tomaten, Melone, frisch gebratenen Putenstreifen  
und Croutons<sup>1a,2</sup> € 12,90  
Joghurtdressing<sup>2</sup> \* Schmanddressing<sup>2</sup> \* Balsamicodressing

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

## Unsere Dessertempfehlung

### **Gebackene Apfelringe<sup>1a, 2, 6</sup>**

dazu Walnusseis<sup>2,11</sup> und Vanillesauce<sup>2</sup> € 6,40

#### **Für den Eisgenuss pur...**

##### Bourbon-Vanille<sup>2</sup>

feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten

##### Schokolade<sup>2</sup>

mit herb-aromatischen Schokostückchen

##### Erdbeere<sup>2</sup>

Erdbeereis mit vielen saftigen Erdbeerstückchen

##### Walnuss<sup>2,11g</sup> Walnuss Eiscreme

mit karamellisierten Walnuss Stückchen

##### Stracciatella-Sahne<sup>2</sup>

mit knackigen Schokostückchen

##### Pistazien<sup>2,11f</sup>

Pistazieneis mit Pistazienstückchen

##### Salted Caramel<sup>2, mit Farbstoff</sup>

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-Rosine<sup>2</sup>

Rumeiscreme mit in Rum eingelegten Rosinen

je Kugel € 1,70

Portion Sahne € 0,70

## Eisbecher

### **Eierlikörbecher**

€ 6,00

Vanilleeiscreme<sup>2</sup> und Schokoladeneiscreme<sup>2</sup>  
mit geschlagener Sahne<sup>2</sup> Krokant<sup>11b</sup> und Eierlikör

### **Vanilleeis<sup>2</sup>**

€ 6,00

3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren  
oder heißen Schattenmorellen und Schlagsahne<sup>2</sup>

### **Cup Danmark**

€ 6,00

3 Kugeln Vanilleeiscreme<sup>2</sup> mit heißer Schokoladensauce  
und Schlagsahne<sup>2</sup>

### **Nussbecher**

€ 7,80

Walnusseiscreme<sup>2,11</sup>, Salted Caramel<sup>2, mit Farbstoff</sup> und  
Vanilleeiscreme<sup>2</sup> mit gemischten Nüssen<sup>11</sup>, Rosinen,  
Schlagsahne und Karamellsauce<sup>2</sup>

### **Amarenabecher**

€ 7,80

Schokoladen<sup>2</sup>-, Pistazien<sup>2,11f</sup>- und Joghurteiscreme<sup>2</sup>  
mit Amarenakirschen, Amarettinis<sup>11a,12a,1,6</sup> und Schlagsahne<sup>2</sup>

### **Sanfter Engel**

€ 5,80

Orangensaft mit Vanilleeiscreme<sup>2</sup> und Sahne<sup>2</sup>