

Herzlich willkommen im Schäferberg

Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannten Aufenthalt in unserem Haus.

Heike & Axel Brandt
sowie das gesamte Team vom Waldhotel Schäferberg

Unsere alkoholfreien Aperitif-Empfehlungen:

Bernstein Aperitif “Yellow”

Floral frisch, feine Bitternoten mit Geschmack
von Lavendelblüte und Rosmarin mit Tonic Water aufgefüllt
0,1l € 7,50

Rubin Aperitif “Rosso”

Zitrisch - fruchtig, feine Bitternoten mit Geschmack
von Wacholder und Hibiskusblüte mit Sodawasser aufgefüllt
0,1l € 7,50

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind

mit Rucolasalat in Balsamicodressing^{13,e} und frisch gehobeltem Grana Padano^{2,6,b}
dazu Baguette^{1a} € 15,90

Frühlingssalat mit einem Erdbeer-Schalottendressing¹³

dazu Grissini Stangen^{1a,c} € 9,50

Suppen

Cremesüppchen² von frischen Kräutern

mit Zander-Zitronen-Klößchen^{2,4} € 8,90

Rinderbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 7,90

***Bitte haben Sie Verständnis, dass wir aufgrund der gestiegenen Preise
für die mitgegebenen Einwegverpackungen für Ihre Speisereste
€ 1,50 berechnen.***

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

Hauptgänge

Gebratene Lammsteakhüfte mariniert mit Kräuterpesto

an Olivensauce^c, Ratatouille-Gemüse und Bärlauch-Gnocchi^{1a,2,6} € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce²

dazu pommes frites und knackige Blattsalate² € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Schweineschnitzel^{1a,6} in Schmandsauce²

mit Speck und Zwiebeln dazu knusprige Röstkartoffeln² € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Medaillons von der Schweinelende

mit gebratenen Champignons² in Rahmsauce²
dazu buntes Marktgemüse² und Kartoffelkroketten^{1a} € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Kurhessischer Fürstentopf

Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² auf buntem Marktgemüse²
dazu Bratkartoffeln² und Sauce Hollandaise^{2,6} € 29,90
etwas weniger: € 26,90

Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6,2}

mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing € 16,90
etwas weniger: € 15,20

Rumpsteak (200gr.)

mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Röstkartoffeln² € 34,90

Fischgerichte:

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{1a,4}

an Kräutersauce², Orecchiette¹, Chorizo^{2,c,a}, Spargelstückchen,
Frühlingslauch und Tropfen-Peperoni € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Gebratenes Lachsfilet^{1a,4} mit Kokos-Ingwer Gremolata

an einer asiatischen Fischjus^{9,4} auf buntem Spargelgemüse²
und Sesam⁸-Jasmin-Reis € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Spargelkarte

Gut Freienhagen

SPARGEL UND ERDBEEREN

Den regionalen und täglich frischen Spargel beziehen wir vom Gut Freienhagen aus Fuldabrück.

Den leckeren Bärlauchschinken und Schinkenspeck von der Fleischerei Reh – direkt vor unserer Haustür.

Kurze Wege – unschlagbare Frische – Top Qualität.
Wir wünschen guten Appetit.

Vorspeise:

„Salatbowl“

Scheiben von hausgebeiztem Lachs^{4,7}

an einem Frühlingsalat¹³ mit Spargel und Erdbeeren
dazu Baguette^{1a}

€ 15,90

Suppe:

Rahmsüppchen² von weißem Spargel

mit Ricotta-Spargel-Zigarre^{6,2,1a}

€ 8,90

Hauptgänge:

Frischer Stangenspargel² mit neuen Kartoffeln²

wahlweise mit zerlassener Butter² oder Sauce Hollandaise^{2,6}

ca. 300 gr. Brutto

€ 17,90

ca. 500 gr. Brutto

€ 24,90

dazu empfehlen wir:

Einheimische Schinkenspezialitäten der Fleischerei Reh vom Schäferberg:

Gekochter Schinken mit leichter Bärlauchnote, im Ganzen saftig gegart € 10,90

Schäferberger Schinkenspeck € 10,90

Kleines paniertes Schweineschnitzel^{1a,2,6} € 11,90

Lachsfilet^{4, 1a} in Butter² gebraten € 17,50

Rumpsteak mit geschrotetem Pfeffer gebraten € 22,00

Vegetarisches und veganes Gericht

„Vegetarisch“

Bärlauch-Gnocchi^{1a,2,6} mit Spargel, bunter Spargelsalsa und Zitronen-Thymian-Öl	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00

„Vegan“

Kichererbsen-Kartoffelbällchen^{1a} auf Leipziger Allerlei und Morcheljus	€ 18,90
etwas weniger:	€ 17,00

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“	€ 15,90
etwas weniger:	€ 14,30
Grüne Soße^{2,6} mit Scheiben vom gebeizten Lachsfilet^{4,7}	€ 20,90
etwas weniger:	€ 18,80
Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴	€ 20,90
etwas weniger:	€ 18,80
Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6}	€ 20,90
etwas weniger:	€ 18,80

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g}

mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot ¹ und Butter ²	€ 16,90
--	---------

Salatschüssel „Schäferberg“

Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons^{1a,6,9},

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen	€ 15,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuft	€ 17,90
- frisch gebratenen Champignons mit Kräutern und Knoblauch	€ 14,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing^{13,e}

Unsere Dessertempfehlungen

Tiramisu „Schäferberger Art“ mit Mascarpone ² , Cantuccini ^{1a,2,6,11} und frischen Beeren	€ 9,90
Gebackene Apfelringe^{1a,2,6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11g} und Vanillesauce ²	€ 9,90
Rhabarbergrütze mit frischen Erdbeeren dazu Joghurteis ²	€ 8,90
Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier Orangenlikör Vanilleeis ² und Sahne ²	€ 9,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern^{1a,2,6,9,11} mit frischen Beeren und Pistazieneis ²	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90

Für den Eisgenuss pur

Bourbon-Vanille² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
Schokolade² mit herb-aromatischen Schokostückchen	
Erdbeer² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
Walnuss^{2,11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
Stracciatella-Sahne² mit knackigen Schokostückchen	
Pistazie^{2,11f} mit Pistazienstückchen	
Salted Caramel² Karamelleis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen	
Veganes Passionsfruchtsorbet mit kandierten Mangostückchen	
Veganes Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, durchzogen mit karamelliger Toffeesauce	
Veganes Vanilleeis^{mit Farbstoff} cremiges Bourbon Vanilleeis auf pflanzlicher Basis	
je Kugel	€ 2,50
Portion Sahne	€ 1,50

Eisbowls

Eierlikörbowl Vanilleeiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vanilleeis² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne ²	€ 9,90
Bowl Danmark 3 Kugeln Vanilleeiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 9,90
Vital Bowl Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt ²	€ 9,90
Nussbowl Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel Eiscreme ² und Vanilleeiscreme ² mit Nüssen ¹¹ , Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 9,90
Amarenabowl Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	€ 9,90
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleeiscreme ² und Schlagsahne ²	€ 7,90
Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten und veganem Vanilleeis ^{mit Farbstoff}	€ 7,90