

**Frischer Spargel vom Erdbeer- und Spargelhof**  
**Füllung in Zwergen/Liebenau**

**Bunter Spargelsalat mit gebeiztem Lachsroschen<sup>4,7</sup>**  
 Baguette<sup>1a</sup> als Vorspeise: € 10,90  
 als Hauptgang: € 15,90

**Spargelcremesüppchen<sup>2</sup>**  
 mit gebackenem Parmesan-Rucola-Röllchen<sup>1a,2,6</sup> € 7,00

**Frischer Stangenspargel mit neuen Kartoffeln<sup>2</sup>**  
 Sauce Hollandaise<sup>2,6</sup> oder zerlassener Butter<sup>2</sup>  
 ca. 300 gr. Spargel (Brutto) € 15,90  
 ca. 500 gr. Spargel (Brutto) € 19,90

**Unsere Empfehlungen zum Spargel:**  
 Einheimische Schinkenspezialitäten  
 der **Fleischerei Reh vom Schäferberg:**

Gekochter Schinken mit leichter Bärlauchnote € 8,90

Schäferberger Schinkenspeck € 8,90

Kleines paniertes Schweineschnitzel<sup>1a,2,6</sup> € 8,90

**Scheiben von der gebratenen Entenbrust** € 24,50  
 an Rhabarber-Schalotten-Chutney  
 mit grünem Pfeffer, zweierlei Spargel und Süßkartoffelkräpfen<sup>1a,6</sup>

**Gebratenes Zanderfilet<sup>1a,2,4</sup> mit Kräutersauce<sup>2</sup>** € 23,90  
 auf weißem und grünem Spargel<sup>2</sup> und Zitronen-Kartoffelstampf<sup>2</sup>  
 etwas weniger: € 19,20

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

Guten Appetit



**ALLE GERICHTE**

**GIBT ES AUCH ZUM MITNEHMEN!**

**Vorspeisen & Suppe:**

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

**Rucola und Burrata-Mozzarella Käse<sup>2</sup> mit Pesto<sup>2,11c</sup>**  
 in Tomaten-Balsamico-Dressing € 9,50  
 Baguette<sup>1a</sup> als Hauptgang € 14,00

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

**Rinderbrühe<sup>1a,2,6,10</sup>** € 5,90  
 mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Marklößchen<sup>1a,2,6</sup>

**Vegan:**

**Curry von Frühlingsgemüse** mit Süßkartoffelbällchen  
 und Chia-Samen in einem Sesammantel<sup>8</sup> € 15,90  
 etwas weniger: € 12,80

**Nordhessische Grüne Soße**

**Grüne Soße<sup>2</sup> „Pur“** mit gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup> € 11,90  
 etwas weniger: € 9,50

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

**Grüne Soße<sup>2</sup> mit Rindertafelspitz**  
 und gebutterten Kartoffeln<sup>2</sup> € 19,90  
 etwas weniger: € 16,00

**Leckereien aus der Schäferberg Küche**

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

**Jägerschnitzel<sup>1a,6</sup>** mit frischen Champignons in Rahmsauce<sup>2</sup>  
 Pommes frites und knackige Blattsalate<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: € 11,20

**Paniertes Röllchen vom Schwein<sup>1a,6</sup>** gefüllt mit Bärlauchschinken,  
 Bergkäse<sup>2</sup> und Spargel, dazu Kartoffelecken mit Kräuterdip<sup>2</sup>  
 und Rucolasalat € 16,90

**Schäferberger Rippchen in Hausmarinade**  
 mit Potato Wedges, Knoblauch Dipp<sup>1a,2</sup> und Cole Slaw<sup>2</sup> € 18,90  
 etwas weniger: € 15,20

**Kalbsbäckchen in Portweinsauce** mit buntem Karottengemüse<sup>2</sup>  
 und Kartoffel-Selleriepüree<sup>2,10</sup> € 21,90

**Kurhessischer Fürstentopf**  
 Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak  
 mit gebratenen Champignons, buntem Marktgemüse<sup>2</sup>  
 und Bratkartoffeln<sup>2</sup>, dazu Sauce Hollandaise<sup>2,6</sup> € 22,90  
 etwas weniger: € 18,40

**Gebratene Lammhuft an Tomaten-Papaya-Chutney**  
 dazu orientalisches Couscous<sup>1a</sup> mit Melone und Cashewnüssen<sup>11c</sup>  
 € 22,90

**Kleine und kalte Gerichte**

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

**Salatteller „Schäferberg“**  
 Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons<sup>1a,6,9</sup>, Baguette<sup>1a</sup>  
 - mit gebratenen Putenbruststreifen € 12,90  
 - mit gebratenen Streifen von der Rinderhuft € 14,90  
 - mit in Kräutern & Knoblauch gebratenen Champignons € 10,90

**Salatdressings:**  
 Joghurtdressing<sup>2</sup> \* Schmanddressing<sup>2</sup> \* Balsamicodressing

## Unsere Dessertempfehlung

<b>Rhabarber-Grütze</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup>	€ 6,90
<b>Eiskaffee</b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 5,00
<b>Eis-Schokolade<sup>2</sup></b> mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 5,00

## Für den Eisgenuss pur...

A	<u>Bourbon-Vanille<sup>2</sup></u> feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
B	<u>Schokolade<sup>2</sup></u> mit herb-aromatischen Schokostückchen	
C	<u>Erdbeere<sup>2</sup></u> Erdbeereis mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
D	<u>Walnuss<sup>2,11g</sup></u> Walnuss Eiscreme mit karamellisierten Walnuss Stückchen	
E	<u>Stracciatella-Sahne<sup>2</sup></u> mit knackigen Schokostückchen	
F	<u>Pistazien<sup>2,11f</sup></u> Pistazieneis mit Pistazienstückchen	
G	<u>Salted Caramel<sup>2</sup></u> , mit Farbstoff Karamell Eis mit Fleur de Sel u. Karamelstückchen	
H	<u>Mango-Melone</u> mit Farbstoff Eiscreme mit Mango-Melonen Geschmack aus Laktose freier Milch mit Mango Stückchen	
I	<u>Toffee vegan</u> Veganer Eis mit Karamellgeschmack auf Sojabasis, abgerundet durch eine herrlich karamellige Toffee Sauce	
J	<u>Zitronensorbet</u> Sorbet mit Zitronenstückchen aus Sizilien	
	je Kugel	€ 1,70
	Portion Sahne	€ 0,70

## Eisbecher

<b>Eierlikörbecher</b> Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Schokoladeneiscreme <sup>2</sup> mit geschlagener Sahne <sup>2</sup> Krokant <sup>11b</sup> und Eierlikör	€ 6,90
<b>Vanilleeis<sup>2</sup></b> 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Schattenmorellen und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 6,40
<b>Cup Danmark</b> 3 Kugeln Vanilleeiscreme <sup>2</sup> mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 6,40
<b>Vital Becher</b> Erdbeereneiscreme <sup>2</sup> und Joghurtiscreme <sup>2</sup> mit frischen Erdbeeren und Naturjoghurt <sup>2</sup>	€ 6,90
<b>Nussbecher</b> Walnusseiscreme <sup>2,11</sup> , Salted Caramel <sup>2</sup> , mit Farbstoff und Vanilleeiscreme <sup>2</sup> mit gemischten Nüssen <sup>11</sup> , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Amarenabecher</b> Schokolade <sup>2</sup> , Pistazien <sup>2,11f</sup> - und Joghurtiscreme <sup>2</sup> mit Amarenakirschen, Amarettinis <sup>11a,12a,1,6</sup> und Schlagsahne <sup>2</sup>	€ 7,90
<b>Sanfter Engel</b> Orangensaft mit Vanilleeiscreme <sup>2</sup> und Sahne <sup>2</sup>	€ 5,90
<b>Laktose freier Eisbecher</b> mit frischen Erdbeeren und Mango-Meloneneis <sup>mit Farbstoff</sup>	€ 6,90

## AUSSCHANKWEINE

### *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.**

#### Österreich:

**2019er Grüner Veltliner** 0,2 l € 6,00  
trocken, Erzeugerabfüllung Weingut Werner Hofstetter  
Weinland Wagram, Fels im Wagram  
Alkohol: 13,0%

**Junger spritziger Wein; angenehmes Bukett nach Citrusfrüchten  
und Pfirsich.**

#### 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 0,5 l Karaffe € 14,00**

### *Rotweine*

#### Württemberg:

**2017er Hohenhaslacher Kirchberg** 0,2 l € 6,20  
Trollinger, halbtrocken  
Erzeugerabfüllung Weingut Storz Cleeborn, 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 0,5 l Karaffe € 14,50**