

Vorspeisen

- Bunte Markt-Salate** mit Dressing Ihrer Wahl € 5,00
Joghurdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing
- Nüsschen Salat mit Schmanddressing²**
und Croutons^{1a,2} € 6,50

Suppen

- Kürbiscremesüppchen**
mit Kokosmilch und Kürbiskernen € 6,50
- Rinderkraftbrühe^{1a,2,6,10}**
mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen^{1a,2,6} € 5,90

Vegetarisches Gericht

- Ravioli gefüllt mit Ziegenfrischkäse, Honig und Rosmarin^{1a,2,6}**
auf Feigen, Schalotten, Frühlingslauch und Granatapfelkernen
mit einer Mandel^{11a} - Orangensauce² € 14,90
etwas weniger: € 11,90

Fischgericht

- Zanderfilet^{1a,2,4} im Wacholderschinken gebraten**
auf buntem Linsengemüse und Kartoffel-Pastinaken-Krapfen^{1a,2,6} € 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

Unsere Herbstspezialitäten

- 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

- Kross gebratene Gänsekeule – frisch aus dem Ofen**
dazu Apfel mit Preiselbeeren gefüllt, Rotkohl und Kartoffelklöße² € 21,50

- Brust und Keule von der Ente mit Orangensauce**
dazu Apfelrotkohl und Kartoffelklöße² € 22,50

- Grünkohl**
mit Kasseler, Bauchfleisch und Mettwurstchen^{b,e}
dazu Bratkartoffeln und Senf⁷ € 15,90

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 u. 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

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

Sanfter Engel

€ 5,80

Orangensaft mit Vanilleeiscreme² und Sahne²