

Vorspeisen

Carpaccio vom Rind mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan ² , dazu Baguette ^{1a}	€ 13,90
Babyleafsalat mit einem Schalotten-Erdbeerdressing Grissini Stangen ^{1a+c}	€ 7,90
Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{2,4} – kalt serviert - und Kapern, gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing Baguette ^{1a,2}	€ 9,50
als Hauptgang:	€ 14,00

Suppen

Rote Paprikacremesuppe² mit Schafskäsetasche ^{1a,2,6}	€ 6,90
Rinderbrühe^{1a,2,6,10} mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen ^{1a,2,6}	€ 6,10

Hauptgänge

Jägerschnitzel^{1a,6} mit frischen Champignons in Rahmsauce ² dazu Pommes frites und knackige Blattsalate ²	€ 14,90
etwas weniger:	€ 11,90
Schweineschnitzel^{1,6} in Schmandsauce² mit Speck und Zwiebeln, dazu knusprige Röstkartoffeln	€ 13,90
etwas weniger:	€ 11,20
Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -, in Champignonrahmsauce ² , Butterspätzle ^{1a,2,6} und Blattsalate ²	€ 21,90
etwas weniger:	€ 17,50
Medaillons von der Schweinelende mit gebratenen Champignons in Rahmsauce ² 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 Marktgemüse und Bratkartoffeln ² dazu Sauce Hollandaise ^{2,6}	€ 22,90
etwas weniger:	€ 18,40
Hausgemachte Königsberger Klopse^{1a,6} mit Kapernsauce ² und Butterkartoffeln ² dazu reichen wir einen gemischten Salat ²	€ 12,90
Rumpsteak (200gr.) mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten, dazu Kräuterbutter ² , geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen ² und Röstkartoffeln ²	€ 25,90
Unsere Desserts, Eiscremes und Eisbecher sowie unsere offenen Weine finden Sie auf dieser Rückseite!	

Vegetarische Gerichte

„Vegan“: Couscous Nocken auf Blattspinat mit Cashewnüssen an einer orientalischen Kokossauce mit Ananas	€ 14,90
etwas weniger:	€ 11,90

Hüttenkäsegnocchi^{1a} mit Tomaten-Mango-Ragout gehobelten Pecorino ² und frischen Rucola	€ 14,90
etwas weniger:	€ 11,90

Fischgerichte

Gebratenes Zanderfilet^{1a,2,4} an Aprikosen-Rosmarin-Chutney mit Hüttenkäse-Gnocchi ^{1a,2,6} und grünem Spargel ²	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,20

Gebratenes Saiblingsfilet^{1a,4} aus der Region mit einer Zitronen-Parmesansauce ² und Kaperncrunch an Orecchiette ^{1a,2,6} , sommerlichem Gemüse und Tropfen-Peperoni	€ 23,90
etwas weniger:	€ 19,20

Nordhessische Grüne Soße

Grüne Soße² „Pur“ mit gebutterten Kartoffeln ²	€ 11,90
etwas weniger:	€ 9,50

Grüne Soße² mit Filets vom Matjes⁴ mit gebutterten Kartoffeln ²	€ 17,90
etwas weniger:	€ 14,30

Grüne Soße² mit Schweineschnitzel^{1,6} und gebutterten Kartoffeln ²	€ 15,90
etwas weniger:	€ 12,80

Grüne Soße² mit Scheiben vom gesottenen Rindertafelspitz und gebutterten Kartoffeln ²	€ 19,90
etwas weniger:	€ 16,00

Kleine und kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g} mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot ¹ und Butter ²	€ 12,90
--	---------

Salatschüssel „Schäferberg“ Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons ^{1,6,9} , wahlweise mit:	
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuf	€ 14,90
- frisch gebratenen Putenbruststreifen	€ 12,90
- frisch angeschwenkten Champignons mit Kräutern und Knoblauch	€ 10,90

jeweils Dressing nach Wahl:
Joghurtdressing² * Schmanddressing² * Balsamicodressing

Sommerliche Grillspezialitäten

Grillteller „Schäferberg“ Spanferkelkotelette mit Zwiebel-Kümmelbutter, Chorizo Würstchen und Geflügelspieß mit Mango-Jalapeno-Chutney dazu gebackene Kartoffelspalten und Antipasti-Salat mit Rucola	€ 21,50
--	---------

Putenbruststeak in Kokos-Currymarinade (200gr.)	€ 10,90
Grillsteak vom Schweinenacken (200gr.)	€ 10,90
Rumpsteak (200gr.)	€ 21,90
Unsere Steaks werden mit Knoblauchdip^{2,6} Kräuterbutter² und zusätzlich Baguette^{1a} serviert.	

Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites	€ 3,50
Frische Kartoffelspalten mit Sour cream ² und Kräuter – Parmesan ²	€ 5,90
Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch	€ 5,00
Bunter Tomatensalat	
mit „Burrata“-Mozzarella und Pesto	€ 6,50

It's Burger-Time:

„Der Bullige“: Rinderhacksteak im Sauerteig-Brötchen mit Bergkäse, knusprigen Bacon, Tomate, rote Zwiebelmarmelade und knackigem Salat, Country Pommes	€ 16,50
--	---------

„Der krosse Putige“ Putenschnitzel im Knuspermantel gebraten in einem Vollkornbrötchen mit Tomate, Buratta Mozzarella, Pesto und Rucola, Country Pommes	€ 14,20
---	---------

„Der Halloumige“ Halloumi Käse im knackigem Kürbisbrötchen mit Tomaten-Papaya- Chutney, Guacamole und Blattspinat, Country Pommes	€ 15,90
--	---------

Flammkuchen

Der „KLASSIKER“^{2,1a} mit Schmand ² , Speckstreifen und jungem Lauch	€ 11,90
--	---------

Der „SCHÄFERBERGER“^{2,1a} mit Schmand ² , Dijon Senf ⁷ , roten Zwiebeln und gebeiztem Lachs ^{4,7}	€ 11,90
--	---------

Der „ITALIENER“^{2,11,1a} mit Tomaten, Mozzarella ² , Pesto ² , Rucola und Parmesan ²	€ 11,90
--	---------

Der „Turkey“² mit Preiselbeeren, Camembert ² und geräucherten Putenbrustschinken	€ 11,90
---	---------

*Gern reichen wir Ihnen
eine Liste aller oben genannten Allergene!*

Unsere Dessertempfehlung

Frische Erdbeeren mariniert in Grand Marnier dazu Vanilleiscreme ² und Schlagsahne ²	€ 7,90
Rhabarber-Grütze mit Joghurt-Eiscreme ² und Schlagsahne ²	€ 6,90
Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11} und Vanillesauce ²	€ 6,90
Zitronen-Thymian-Panna Cotta ^{1a,2,6} mit Aprikosensorbet und Melonen-Portwein Salat	€ 7,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 5,40
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 5,40

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 und Karamellstückchen

Mango-Melone mit Farbstoff

Eiscreme mit Mango-Melonen Geschmack
aus Laktose freier Milch mit Mango Stückchen

Schoko-Waldfruchtis - Veganes Eis

Kokos-Schokoladeneis auf pflanzlicher Basis mit roten
Waldfrüchten

Aprikosen-Sorbet²

Erfrischendes mediterranes Aprikosensorbet
mit fruchtigen Aprikosenstücken

je Kugel	€ 1,80
Portion Sahne	€ 0,70

Eisbecher

Eierlikörbecher Vanilleiscreme ² und Schokoladeneiscreme ² mit geschlagener Sahne ² Krokant ^{11b} und Eierlikör	€ 6,90
Vanilleeis ² 3 Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren oder heißen Schattenmorellen und Schlagsahne ²	€ 6,50
Cup Danmark 3 Kugeln Vanilleiscreme ² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne ²	€ 6,50
Vital Becher Erdbeereiscreme ² und Joghurteiscreme ² mit frischen Erdbeeren und Naturjoghurt ²	€ 6,90
Nussbecher Walnusseiscreme ^{2,11} , Salted Caramel ^{2, mit Farbstoff} und Vanilleiscreme ² mit gemischten Nüssen ¹¹ , Rosinen, Schlagsahne und Karamellsauce ²	€ 7,90
Amarenabecher Schokoladen ² -, Pistazien ^{2,11f} - und Joghurteiscreme ² mit Amarenakirschen, Amarettinis ^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne ²	€ 7,90
Sanfter Engel Orangensaft mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 6,20
Laktose freier Eisbecher mit frischen Erdbeeren und Mango-Meloneneis ^{mit Farbstoff}	€ 6,90

AUSSCHANKWEINE

Weißweine

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.		

Baden:

2019er 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.		

Rhein Hessen:

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

Roséwein

Mosel:

2019er Spätburgunder (Pinot Noir) Rosé	0,2 l	€ 6,00
trocken, leichte Fruchtsüße, Alkohol 12% Abfüller Weingut Thanisch, Mosel Kristallklarer Duft nach Süßkirschen, roten Äpfeln. Charmante Aromen von roten Beerenfrüchten		

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 Clebronn, 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