

Speisekarte

Freitag + Samstag: 11.30 - 13.45 Uhr

Montag – Samstag: 18.00 - 21:15 Uhr

Sonntag: 11.30 bis 15.45 Uhr

Unsere alkoholfreien Aperitif-Empfehlungen:

Bernstein Aperitif “Yellow”

Floral frisch, feine Bitternoten mit Geschmack
von Lavendelblüte und Rosmarin mit Tonic Water aufgefüllt
0,2l € 7,50

Rubin Aperitif “Rosso”

Zitrisch - fruchtig, feine Bitternoten mit Geschmack
von Wacholder und Hibiskusblüte mit Tonic Water aufgefüllt
0,2l € 7,50

Vorspeisen

Kalbsbraten mit Thunfischsauce^{2,4,6,7} – kalt serviert - dazu Kapernäpfel,
gegrillte Paprikastreifen und Rucolasalat in Balsamico-Dressing^{11,13}
Baguette^{1a} € 13,90

als Hauptgang: € 17,90

Carpaccio vom Rind
mit Rucolasalat in Balsamicodressing^{13,e,11} und frisch gehobeltem Grana Padano^{2,6,b}
dazu Baguette^{1a} € 15,90

Suppen

Veganes Tomatensüppchen von der Strauchtomate
mit einem pikanten Mango Chutney¹³ und Kresse € 8,90

Rinderkraftbrühe^{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

Matjesfilet⁴ in einer Sherry¹³-Marinade mit roten Zwiebeln

an Salatbukett mit frischem Meerrettich dazu knusprige Bratkartoffeln² € 17,90
etwas weniger: € 16,10

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 Bratkartoffeln² € 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 – im Pfännchen serviert

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^{7,13} € 15,90
etwas weniger: € 14,30

Fischgericht:

Gebratenes Wolfsbarschfilet^{1a,1d,4} an Zitronen-Thymiansauce²

cremige Fregola Pasta^{1a} in der Muschelnudel^{2,1a,6} und mediterranem Gemüse € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Vegane und vegetarische Gerichte

„Vegane Fregola Pasta^{1a,1d}“

Cremige Fregola^{1a} Pasta mit veganem Käse, mediterranem Grillgemüse
und gebackene Avocadobällchen € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Topfengnocchi^{1a,2,6} mit Tomaten-Aprikosen-Chutney¹³

Rucola und frisch gehobeltem Pecorino² € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Sommerliche Grillspezialitäten

Krosse Schäferberg-Rippchen in Hausmarinade⁹

dazu Country Pommes und Knoblauch Dip^{2,6,1a,7} € 19,50

Putenbruststeak in Currymarinade (200gr.) € 14,90

Gebratenes Lachsfilet^{1a,4} (180gr.) € 20,50

Rumpsteak (200gr.) mit geschrotetem Pfeffer gebraten. € 24,50

Die Steaks werden mit Knoblauchdip^{2,6}, Kräuterbutter² und Baguette^{1a} serviert.

Wählen Sie zusätzlich Ihre Lieblingsbeilage:

Pommes frites € 4,50

Country Pommes € 4,50

Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Petersilie² € 4,50

Gemischter Salat mit Dressing nach Wunsch € 6,90

Krautsalat „Cole Slaw“^{2,6,7} € 5,50

It`s Burger-Time:

„Beef-Burger 3.0“

Rinderhacksteak im Briochebrötchen^{1a,2,6}
mit Chili-Cheddar Käse², Zwiebelmarmelade und Tomatenscheibe,
Ahorn-Whiskey-Bacon und Burger Sauce, dazu Country Pommes € 21,50

„Asia Chicken-Burger“

Putenschnitzel im Knuspermantel^{1a,6} gebraten
in einem Sesambrötchen^{1,8} mit pikantem Curry-Krautsalat⁷, eingelegtem Ingwer
und Sriracha Mayonnaise^{11a}, dazu Country Pommes € 18,50

„Veganer Kimchi-Burger“

Crunchy Kimchi Burger in einem Sesambrötchen^{1a+c,9}
mit pikantem Curry-Krautsalat⁷ und Sriracha Mayonnaise^{11a}
dazu Country Pommes € 18,50

Flammkuchen

Der „KLASSIKER“^{2,1a}

mit Schmand², Speckstreifen und jungem Lauch € 13,90

Der „ITALIENER“^{2,11,1a}

mit Tomaten, Mozzarella², Pesto², Rucola und Grana Padano^{2,6,b} € 14,90

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“ € 15,90
etwas weniger: € 14,30

Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6} € 20,90
etwas weniger: € 18,80

Kalte Gerichte

Hausgemachter Wurst- Käsesalat mit Zwiebeln in Essig-Öl Dressing¹³

Wahlweise mit:

- Graubrot^{1a+b} € 9,50
- Bratkartoffeln² € 13,00

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 Champignons² mit Kräutern und Knoblauch € 14,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurt-Dressing² * Schmand-Dressing² * Balsamico-Dressing^{11,13}

Unsere Dessertempfehlungen

Frische Erdbeeren mariniert mit Grand Marnier Orangenlikör Vanilleeis ² und Sahne ²	€ 9,90
Gebackene Apfelringe ^{1a,2,6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11g} und Vanillesauce ²	€ 9,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit frischen Beeren und Joghurteis ²	€ 9,90
Eiskaffee mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleeiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90

Für den Eisgenuss pur...

Bourbon-Vanille ² feines Vanilleeis mit Bourbon-Vanilleschoten	
Schokolade ² mit herb-aromatischen Schokostückchen	
Erdbeer ² mit vielen saftigen Erdbeerstückchen	
Walnuss ^{2,11g} mit karamellisierten Walnuss-Stückchen	
Stracciatella-Sahne ² mit knackigen Schokostückchen	
Pistazie ^{2,11f} mit Pistazienstückchen	
Salted Caramel ² 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 € 9,90
Vanilleeiscreme² und Schokoladeneiscreme² mit geschlagener Sahne²
Krokant^{11b} und Eierlikör

Vanilleeis² € 9,90
3 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Himbeeren und Schlagsahne²

Vanilleeis² € 9,90
3 Kugeln Vanilleeis
mit heißen Schattenmorellen und Schlagsahne²

Bowl Danmark € 9,90
3 Kugeln Vanilleeiscreme² mit heißer Schokoladensauce und Schlagsahne²

Vital Bowl € 9,90
Erdbeereiscreme² und Joghurteiscreme² mit frischen Obstsalat und Naturjoghurt²

Nussbowl € 9,90
Walnusseiscreme^{2,11}, Salted Caramel Eiscreme² und Vanilleeiscreme²
mit Nüssen¹¹, Schlagsahne und Karamellsauce²

Amarenabowl € 9,90
Schokoladen²-, Pistazien^{2,11f}- und Joghurteiscreme² mit Amarenakirschen,
Amarettinis^{11a,12a,1,6} und Schlagsahne²

Sanfter Engel € 7,90
Orangensaft mit Vanilleeiscreme² und Schlagsahne²

Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten € 7,90
und veganem Vanilleeis^{mit Farbstoff}



Waldhotel Schäferberg
... immer mehr Gastlichkeit!