

Mittagskarte

von Montag bis Donnerstag

11:30 Uhr – 13:45 Uhr

Vorspeise

Junge Blattsalate in Balsamico Dressing¹³

auf Rote Bete-Apfelsalat mit gerösteten Walnusskernen^{11g},
Vollkornbrot^{1a+b,9,8} € 8,90

Suppe

Rinderkraftbrühe^{1a,2,6,10}

mit Gemüsestreifen, Grießklößchen und Markklößchen € 7,90

Für den kleinen Hunger

Matjesfilet⁴ in einer Sherry¹³-Marinade

an Rote Bete-Apfelsalat mit gerösteten Walnusskernen^{11g}
dazu knusprige Bratkartoffeln² € 17,90
etwas weniger: € 16,10

Salatschüssel „Schäferberg“

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

wahlweise mit:

- frisch gebratenen Putenbruststreifen € 15,90
- frisch gebratenen Streifen von der Rinderhuf € 17,90
- frischen Waldpilzen in Kräuterbutter² gebraten € 15,90

jeweils Dressing nach Wahl:

Joghurt-Dressing² * Schmand-Dressing² * Balsamico-Dressing^{14,11}

Hauptgänge:

Gebratenes Zanderfilet^{1a,4} an roter Federweißer-Sauce^{2,13}

Birnen-Spitzkohl² und Speck-Kartoffel-Stampf² € 27,90
etwas weniger: € 25,10

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

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

Medaillons von der Schweinelende

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

Scheiben vom heimischen Wildschweinbraten^{1a,b,d,11}

mit gebratenen Pilzen in Wacholdersauce², Preiselbeerbirne
dazu Mandelbrokkoli^{2,11a} und Schupfnudeln^{1a,2,6} € 25,90
etwas weniger: € 23,30

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

mit Kapernsauce² und Butterkartoffeln²
dazu reichen wir einen Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing^{7,13} € 16,90
etwas weniger: € 15,20

Kürbisgnocchi^{1a,2,6} in einer Cidre Sauce^{2,13}

mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und Brennesselkäse² € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Nordhessische Grüne Soße^{2,6} „Pur“

mit gebutterten Kartoffeln² € 15,90
etwas weniger: € 14,30

Nordhessische Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6}

mit gebutterten Kartoffeln € 20,90
etwas weniger: € 18,80