

Herzlich willkommen

*Wir wünschen Ihnen einen genussreichen
und entspannten Aufenthalt in unserem Haus.*

Unsere Aperitif-Empfehlungen:

Bernard Massard Jahrgangsekt
mit einem kleinen Schuss Hirschkuss Pflaumenlikör
0,1l € 7,90

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

- Carpaccio vom Rind**
mit frisch gehobeltem Grana Padano^{2,b} und Baguette^{1a} € 15,90
- Junge Blattsalate im Balsamico Dressing¹³**
auf Rote Bete-Apfelsalat mit gerösteten Walnusskernen^{11g}, Vollkornbrot^{1a+b,9,8}
€ 8,90
- Gebeizter Lachs^{4,7} mit geröstetem Sesam⁸**
an pikanten Hokkaido Kürbissalat und Kürbiströsti^{1a,2,6} € 15,90

Suppen

- „Veganes“ Cremesüppchen vom Hokkaido Kürbis**
mit Kokosmilch und gerösteten Kürbiskernen² € 8,90
- Steinpilzcremesüppchen²**
mit Steinpilzsalsa, Wildschinken und Croutons^{1a,2} € 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

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
Zwei Medaillons vom Schweinefilet und ein kleines Rindersteak
mit gebratenen Champignons² und 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} € 16,90
etwas weniger: € 15,20

Rumpsteak (200gr.)
mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten,
dazu Kräuterbutter², geschmorte Zwiebeln, grüne Bohnen² und Bratkartoffeln² € 34,90

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten – in Champignonrahmsauce² mit Estragon,
Butterspätzle^{1a,2,6} und Blattsalate² € 29,90
etwas weniger: € 26,90

Matjesfilet⁴ in einer Sherry¹³-Marinade
an Rote Bete-Apfelsalat mit gerösteten Walnusskernen^{11g},
dazu knusprige Bratkartoffeln² € 17,90

etwas weniger: € 16,10

Unsere jahreszeitlichen Gerichte

Wildgerichte



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

Hirschragout^{1,11,2} mit gebratenen Pilzen²
mit Preiselbeerbirne, Rahmwirsing² und Spätzle^{1a,2,6} € 24,90
etwas weniger: € 22,40

Fischgerichte:

Gebratenes Zanderfilet^{1a,4} an roter Federweißer-Sauce^{2,13}
Birnen-Spitzkohl² und Speck-Kartoffel-Stampf² € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Lachsfilet^{1a,4} in Sesam⁸-Limetten-Ingwerkruste^{1a,2} mit Wasabi-Yuzusauce^{1a+c,9,b}
auf buntem Chilikohl und Papaya-Basmatireis² € 27,90
etwas weniger: € 25,10

Vegane und vegetarische Gerichte

„Vegane“ Süßkartoffel – Sesambällchen^{1d,8}
auf pikanten Spitzkohlgemüse mit Feigen und Datteln € 19,90
etwas weniger: € 17,90

Feine Bandnudeln^{1a,6} mit gebratenen Waldpilzen
in Kräuterrahmsauce² mit Frühlingslauch und Kirschtomaten € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Kürbisgnocchi^{1a,2,6} in einer Cidre Sauce^{2,13}
mit Äpfeln, Lauch, Kürbiskernen und Brennnesselkäse² € 18,90
etwas weniger: € 17,00

Nordhessische Grüne Soße (serviert mit gebutterten Kartoffeln)

Grüne Soße^{2,6} „Pur“	€ 15,90
etwas weniger:	€ 14,30
Grüne Soße^{2,6} mit Scheiben vom hausgebeiztem Lachs^{4,7}	€ 20,90
etwas weniger:	€ 18,80
Grüne Soße^{2,6} mit Schweineschnitzel^{1a,6}	€ 20,90
etwas weniger:	€ 18,80

Kalte Gerichte

„Schäferberger“ Bauernplatte^{7,8,b,c,e,g}
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten, bunt garniert, Brot¹ und Butter²
€ 16,90

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 |
| - frischen Waldpilzen in Kräuterbutter ² gebraten | € 15,90 |

jeweils Dressing nach Wahl:

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

Unsere Dessertempfehlungen

Gebackene Apfelringe ^{1a, 2, 6} mit Zucker und Zimt dazu Walnusseis ^{2,11g} und Vanillesauce ²	€ 9,90
Zwetschgenkompott ^{1a,13} mit Ingwer Zimteis ^{2,11g} und Schlagsahne ²	€ 9,90
Schokoladensoufflé mit flüssigem Schokoladenkern ^{1a,2,6,9,11} mit Birnenragout mit Portwein ¹³ und Vanilleeis ²	€ 10,90
Schokoladen Creme Brûlée ^{2,6,9} mit marinierten Pflaumen und Walnusseis ^{2,11g}	€ 10,90
Eiskaffee mit Vanilleiscreme ² und Sahne ²	€ 7,90
Eis-Schokolade ² mit Vanilleiscreme 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	
Zimteiscreme ² vollendet mit knusprigen Zimt-Karamellstückchen	
Salted Caramel ² Karamelleis mit Fleur de Sel und Karamellstückchen	
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 frischem Obstsalat und Naturjoghurt²

Nussbowl

€ 9,90

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

Amarenabowl

€ 9,90

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

Sanfter Engel

€ 8,90

Orangensaft mit Vanilleeiscreme² und Schlagsahne²

Laktosefreie Eisbowl mit frischen Früchten
und veganem Vanilleeis^{mit Farbstoff}

€ 9,90