

VOR DEM ESSEN

**Prosecco Cocktail "Schäferberg"
Glas Prosecco mit Limettensirup
€ 4,20**

**Glas KIR ROYAL mit Champagner und Cassis
€ 7,80**

UNSERE VORSPEISEN

**Bunte Blattsalate mit Birnen und Speck
in einem Roquefort-Dressing
€ 5,80**

**Scheiben vom hausgebeizten Lachs
mit einem Kartoffel-Kürbisrösti
und Orangen-Senf-Chutney
€ 8,90**

**Carpaccio vom Rind
mit Zitrone, Kapern, Olivenöl und gehobeltem Parmesan
dazu Baguette
€ 10,20**

UNSERE SUPPEN

**Tagessuppe
€ 3,90**

**Rahmsüppchen vom Kürbis
mit Kokosmilch, Chili und gebratenen Garnelen
€ 5,60**

**Rinderbrühe
mit Gemüsestreifen, Eierstich und Grießklößchen
€ 4,90**

**Sauerkraut-Kartoffelcremesuppe
mit Chips von der „Ahlen Worscht“
€ 5,90**

„blaue Ente“ das Restaurant

**Ihr Besuch bei uns soll zu einem besonderen Erlebnis werden.
Da wir die Entwicklung zum bodenständigen Kochen schon lange erkannt und
beachtet haben, bieten wir mit regionalen Produkten
wohlschmeckende Spezialitäten an.**

D e s h a l b:
**Liebevolle Zubereitung von natur belassenen Produkten,
die wir möglichst vor Ort beim Bauern, beim Gärtner, beim Landmetzger und
beim Bäcker einkaufen. Manche Zutaten - wie zum Beispiel die vielen
Gartenkräuter - ernten wir selbst.
Natürlich leben - gesund essen - genießen!**

**Medaillons von der Schweinelende
mit gebratenen Champignons in Rahmsauce
dazu buntes Marktgemüse und Kartoffelkroketten
€ 18,20**

**Rumpsteak mit Kräutern und gestoßenem Pfeffer gebraten
dazu Kräuterbutter, geschmorte Zwiebeln,
grüne Bohnen und Bratkartoffeln
€ 20,50**

**Jägerschnitzel mit frischen Champignons in Rahmsauce
dazu pommes frites und knackige Blattsalate
€ 13,20**

**Kalbsgeschnetztes „Zürcher Art“
feine Kalbfleischstreifen - kurz angebraten -
in Champignonrahmsauce, Butterspätzle
und Blattsalate**

€ 17,50
Kleine Portion: € 13,50

**Geschmorte Entenbrust
mit Pflaumen, Ingwer und Walnüssen gefüllt
dazu Portwein-Schalotten und Schupfnudeln
€ 19,50**

AUS TÖPFEN UND TIEGELN

**Kurhessischer Fürstentopf
Medaillons vom Rind und Schweinefilet
mit gebratenen Champignons
auf buntem Pfannengemüse und Bratkartoffeln
dazu Sauce Hollandaise
€ 17,20**

**Scheiben von der Wildschweinkeule
mit gebratenen Pilzen und Kräutern
dazu eine Rotwein-Preiselbeersauce
Broccoli und Serviettenknödel
€ 17,80**

**Schweineschnitzel
in Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln
dazu knusprige Bratkartoffeln
€ 12,80**

**Schnitzel vom Hirschrücken in einem Haselnussmantel
mit Preiselbeer-Sahne-Wirsing und Spätzle
€ 21,80**

**Kalbsleber
mit geschmorten Zwiebeln und Äpfeln auf Calvadosjus**

**Kräuter-Kartoffelpüree
€ 17,90**

**Gebratene Waldpilze im Nudelblatt geschichtet
mit Kräuterrahmsauce
€ 13,50**

**Semmelknödel mit Kürbiskernen
auf einem Kürbis- Balsamico - Ragout
€ 12,50**

**Medaillons vom Zander auf Kartoffelschnee
mit einem Rote Bete - Ragout
und Meerrettichschaum
€ 19,50**

**Gebratenes Lachsfilet
auf einem Kürbis-Karotten - Risotto
mit Blattspinat und Ingwersauce
€ 18,80**

U N S E R E grüne Soße.....

ist natürlich etwas ganz besonderes.

Das Rezept stammt aus Großmutter's Zeiten.

Viele würzige Kräuter aus dem Hausgarten (wie Boretsch, Schalotten, Pimpernelle, Sauerampfer usw.) werden mit gekochtem Ei frisch gehackt und mit Schmand und wenig Quark innig vermengt und abgeschmeckt. Man kann die frischen Kräuter noch beißen und schmecken. Am besten ist es, wenn man frisch gekochte Butter-Kartoffeln in die Soße quetscht.

**Rahmsüppchen von UNSERER Grünen Soße
mit Streifen von hausgebeiztem Lachs
€ 5,80**

**UNSERE Grüne Soße „Pur“
€ 8,50**

**UNSERE Grüne Soße
mit Filets vom Matjes
€ 16,00**

**UNSERE Grüne Soße
mit Schweineschnitzel
€ 13,50**

**UNSERE Grüne Soße
mit gebratenem Lachsmedaillon
€ 19,00**

Zu allen Grüne Soße - Gerichten reichen wir gebutterte Kartoffeln

KLEINE U N D KALTE GERICHTE

**Salatteller
mit Dressing Ihrer Wahl
€ 4,80**

Toast „Gutsherren Art“

**Schwein- und Putenmedaillon mit gebratenen Champignons
und Sauce Hollandaise
€ 12,70**

**Rühreier mit Schinken
dazu Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Blattsalate
€ 9,00**

**„Schäferberger“ Bauernplatte
mit unseren Schinken- und Wurstspezialitäten
bunt garniert, Brot und Butter
€ 9,90**

**Salatschüssel „Schäferberg“
Blattsalate mit Tomaten, Melone und Croutons dazu
gebratene Putenbruststreifen
€ 11,20**

oder

**gebratene Streifen von der Rinderhuft
€ 12,50**

oder

**angeschwenkte Champignons mit Kräutern und Knoblauch
€ 9,20**

**Zu den Salatschüsseln Dressing nach Wahl:
Joghurdressing
Schmanddressing
Balsamicodressing**

