

Lieber Gast.

Regionale Küche in der Lüneburger Heide - köstlich kreativ - und immer die beste, frischeste Qualität. Dafür steht der Schäferhof.

Gemeinsam mit dem engagierten Küchenteam rund um Stephan Garus haben wir die Speisekarte überarbeitet, neue Gerichte komponiert und unsere Küche in ein neues, geschmackvolles Licht gesetzt. Wir haben die regionale Küche weiter ausgebaut und bieten Ihnen frische, stets erstklassige Waren, geschmackvoll und zu einem vernünftigen Preis zubereitet. Für Allergiker und gemäß den neuen Richtlinien haben wir alle 14 Allergene nummeriert bei jedem Gericht ausgewiesen und auf der letzten Seite die dazugehörige Bezeichnung aufgeführt. Selbstverständlich stehen Ihnen auch Service und Küche bei Fragen zur Verfügung.

Für den unvergesslichen Abend haben wir Ihnen einen schönen Rahmen geschaffen. Neue Bezüge, Vorhänge und Stoffe - alle in verschiedenen Lila-Nuancen aufeinander und auf die Heidefarben abgestimmt - antike, aufwendig aufgearbeitete Schränke und Möbelstücke dazu passende Bodenbeläge und viele schöne Ausstattungsdetails geben unseren Räumlichkeiten einen schönen eigenständigen Charakter.

Haben wir Ihr Interesse auf einen schönen Abend und unsere „Abendkarte“ geweckt? Gibt es demnächst einen besonderen Anlass, womöglich auch mit Freunden und Familie zu feiern? Gerne nehmen wir Ihre Reservierung entgegen und schmücken Ihren Tisch für einen unvergesslichen Abend.

Heute heißen wir Sie herzlich bei uns Willkommen und möchten, das Sie sich bei uns wohlfühlen. Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt

Herzlichst



Ihr Schäferhof Team mit Katerina & Christian Glet



unvergesslich

HAUSGEMACHTE, TAGESFRISCHE SUPPEN

deftige Heidjer Kartoffelsuppe

mit Speckwürfeln und Lauch-streifen (Allergene: 1, 2, 3, 6)

Schneverdinger Hochzeitssuppe mit Fleischklößchen

Eierstich und Spargel (Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8,)

Creemesuppe von Sellerie und Birne

fein abgeschmeckt mit gerösteten Croutons (Allergene: 1, 2, 3, 6)

VORSPEISEN & SALATE

2 Scheiben geröstetes Ciabatta mit Olivenöl

gewürfelten Tomaten und frischen Kräutern (Allergene: 1, 4, 6, 7,)

Mild geräuchertes Forellenfilet aus der Region

mit Preiselbeermeerrettich, Schwarzbrot, Butter (Allergene: 1, 2, 6, 7, 14)

Carpaccio vom Hirschrücken aus hiesiger Jagd

leicht mariniert mit pikanter Avocado-Walnusscreme (Allergene: 1, 4, 6, 7)

gemischter bunter Salatteller

frische Salate der Saison mit geröstetem Kräuterbaguette

an Balsamicodressing (Allergene: 1, 2, 4, 5, 6, 7)

unser großer Schäferhof Salat

frische Salate der Saison mit schwarzen Oliven, Schafskäse

Zwiebelringen, Kräuterbaguette, Sauce Vinaigrette (Allergene: 1, 2, 4, 5, 6, 7)

Ceasar Salat

Der Klassiker auf unsere Art mit gegrillter Hähnchenbrust,

Parmesanspänen und Croutons, dazu das berühmte Dressing

und unser Kräuterbrot (Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7)

Zu allen Salaten servieren wir auf Wunsch auch ein hausgemachtes
Joghurt-Kräuter dressing.



unvergesslich

DEFTIGE BRATKARTOFFELGERICHTE

*pikante Schweinskopfsülze vom Metzger unseres Vertrauens
mit hausgemachter Remoulade und Zwiebelringen (Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 8, 9, 11)*

Filets vom frischen Matjes nach „Hausfrauen Art“

*2 zarte Matjesfilets auf einer leckeren Sahnesoße mit Äpfeln,
Zwiebeln und Gewürzgurke. Immer wieder ein Genuss. (Allergene: 2, 5, 6, 14)*

*unser hausgemachtes Sauerfleisch (450 Gramm im Glas)
mit marinierter Paprika. Das müssen Sie probieren. (Allergene: 1, 2, 3, 5, 6, 8, 9)*

SPEZIALITÄTEN AUS DER HEIDE

Schinkenbrot mit mildem Heideschinken

*2 Scheiben Vollkornbrot belegt mit mildem Heide-Schinken
aus der Landschlachtereier, reich garniert. (Allergene: 1, 2, 5, 6, 8)*

*Heidjer Knipp kross gebratenen Grützwurst mit Gewürzgurke
dazu Apfelmus und unseren Bratkartoffeln. (Allergene: 1, 2, 3, 5, 6)*

*Heidschnuckenragout eine Spezialität des Hauses
mit feinen Pilzen, grüne Bohnen hausgemachten Spätzle
und eine Preiselbeer-Birne. (Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9)*

Heidschnuckenkeule (kleinere Portion € 16,90)

*Scheiben von der Heidschnuckenkeule, saftig geschmort in Wacholderrahm
mit frischer Pilzmischung, Preiselbeer-Birne, Apfelrotkohl und Heidekartoffeln
(Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9)*

AUF VORBESTELLUNG (ab 2 Personen, Preise pro Person)

*Heidschnuckenrücken unter der Kräuterkruste (ab 2 Personen)
an Wacholdersauce, Princessbohnen mit Speck und Bratkartoffeln
(Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8)*

*Rehrücken „Schäferhof“ (ab 2 Personen, Preis pro Person)
aus hiesiger Jagd, im ganzen gebraten mit Rosmarinsauce, Gemüse der
Saison, Apfelrotkohl, Kroketten und Heidekartoffeln (Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8)*



unvergesslich

GUTES VOM LANDE

Gegrillte Hähnchenbrust "Marrakesch"

auf pikantem Cous-Cous mit geschmorten Gurken und Aprikosen
an Knoblauchjoghurt (Allergene: 1, 2, 10)

Rahmschnitzel

2 panierte Schweineschnitzel auf Champignonrahmsauce mit
hausgemachten Spätzle und gemischtem Salat (Allergene: 1, 2, 6, 8)

Rückensteak vom Landschwein

mit Birnen gespickt und Ziegenkäse überbacken auf bunten
Röstkartoffeln mit feinen Möhren (Allergene: 1, 2)

gegrillte Schweinemedallions

mit Kräuterkruste auf Lauchzwiebeln und Kirschtomaten,
dazu deftige Bratkartoffeln (Allergene: 1, 2, 4, 5, 6, 8)

Rumpsteak

Ein Steak aus dem Rinderrücken von argentinischen Rindern, nach Ihren
Wünschen gegrillt mit Kräuterbutter, einer Ofenkartoffel mit Sauerrahm
und kleinem Salat. (kleine Portion 180 gr. / große 250 gr. Rohgewicht)

(Allergene: 1, 2, 4, 5, 6)

Tranchen vom Hirschrücken aus dieser Region

auf frischen feinen Edelpilzen in Rahm mit Speckmöhren und Spätzle

(Allergene: 1, 2, 3, 8)

AUS MEER UND FLUSS (& Forellenteich)

Bandnudeln mit gebratenen Seelachsstreifen

flambiert in Pernod mit Kirschtomaten, Lauchzwiebeln in Rahm

(Allergene: 1, 2, 4, 6, 8, 14)

Heideforelle „Müllerin Art“

fangfrische Heideforelle mit zerlassener Butter oder

Sahnemerrettich, dazu Heidekartoffeln (Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 14)

Filet vom Flusszander auf gebratenem Gemüse-Allerlei

mit Limonensauce und Bio-HeideKartoffeln (Allergene: 1, 2, 5, 6, 14)



FLEISCHLOS GLÜCKLICH

gebackene Kartoffel mit Sauerrahm gefüllt
an bunten Salaten der Saison (Allergene: 2, 4, 5)

gebackener Feta, frisch aus dem Ofen
mit bunten Kartoffel-Gemüseragout (Allergene: 1, 2, 3, 6, 8)

2 kleine Blätterteigpasteten mit Edelpilzragout gefüllt
dazu bunte Salate der Saison (Allergene: 1, 2, 4, 5, 6, 7, 8)

pikantes Gemüsecurry
mit Koriander und Kokos serviert im Reisrand
(auf Anfrage auch Vegan möglich) (Allergene: 2, 3)

NACHTISCH - DESSERT

„Der Klassiker“ hausgemachte rote Grütze
von allerlei Beeren im kleinen Weckglas serviert mit Vanilleeis
(Allergene: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9)

„Unser Dauerrenner“ das Heidehonigparfait
Hausgemachtes Honigeis mit Portweinkirschen
und geschlagener Sahne (Allergene: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9)

Für Dessert-Liebhaber
unsere Variationen. Kreativ, jedes mal neu und anders
interpretiert, aber süß und lecker. (Allergene: 1, 2, 4, 6, 7, 8, 9)

KINDERKARTE

Spaghetti Bolognese (Allergene: 1, 2, 3, 4, 6, 7, 8)

Hähnchen Nuggets mit Pommes Frites (Allergene: 1, 2, 6, 7, 8)

Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Möhren
und Kartoffelschnee (Allergene: 1, 2, 6, 7, 8)

gebratenes Fischfilet mit hausgemachter Remoulade
und Kartoffelschnee (Allergene: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 14)

