DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Spargelkarte

Unsere Spargelvariationen

Alle Spargelgerichte werden mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter serviert

Spargelsuppe mit kleinen Spargelstücken	8,00
400 g Spargel „Natur“ mit Salzkartoffeln und zerlassener Butter	19,00
mit Schinken	28,00
mit Schnitzel	25,00
mit Lachsfilet	29,00
mit Rumpsteak	35,00
mit Hollandaise statt Butter Aufpreis	1,00

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Vorspeisen

Schäferhofs Hochzeitssuppe 8,00
mit Fleischklößchen, Nudeln, Eierstich und Spargelstücken

Tomatencremesuppe 8,00
verfeinert mit Sahne und Basilikum, dazu Croutons

Eine Vorspeise zum Finger schlecken

Heidschnuckenröllchen 14,00
Scheiben vom Heidschnuckenschinken gefüllt mit Kräuterfrischkäse, Rucola, Tomatenpesto und Pinienkernen

Schäfers Spieß 11,00
Datteln umwickelt mit Heidschnuckenschinken, gefüllt mit Walnüssen und Manchegokäse

Tomatentartar mit Büffelmozarella dazu Brot 14,00

Unsere saftigen Burger in 3 Varianten

Burger Brot hell oder mit Körnern

als „Veggie“ Burger dazu Pommes Frites 16,00
mit Grillgemüse der Saison, Salat, Tomate, Gurke & Cocktailsauce

als Schnucken Burger dazu Pommes Frites 22,00
„Pulled Heidschnuckenfleisch“ aus der Keule & Preiselbeermayonaise

als Chicken Burger dazu Pommes Frites 18,00
Gebratene, zarte Hähnchenbrust mit Currymayonaise und Früchten

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Unsere Schäferhof Heideklassiker

Nirgendwo sonst, in der Lüneburger Heide, finden Sie diese Vielfalt an Gerichten von der Heidschnucke. Die Beilagen dazu wählen Sie bitte individuell, ganz nach Ihrem Wunsch und Geschmack aus.

Scheiben vom Heidschnuckenbraten 22,00
mit Wildjus und Preiselbeerpfirsich

Heidschnuckenlammragout 19,00
mit Pilzen der Saison und Preiselbeerpfirsich

Zwei Haxen von der Heidschnucke 18,00
mit Wildjus und Preiselbeerpfirsich

Der Schnuckenteller der Schäferei mit Beilagensalat 25,00
Heidschnuckenleber mit Stampfkartoffeln, gebratenen
Zwiebeln und einer feinen Sauce aus Bernaise und Bratenjus

eine große Wildschweinboulette (250 g) 17,00
mit Rahmgemüse und Rosmarienkartoffeln

Heidjer Knipp vom Heideschlachter Meyer 17,00
Grützwurst, gebraten mit Bratkartoffeln, Apfelmus und Gewürzgurke

Lammfilet „mediteran“ mit gratiniertem Spargel 28,00
dazu Kirschtomaten und Rosmarienkartoffeln

Bitte beachten Sie, dass jede Beilage extra gebucht und berechnet wird.

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Beilagen & Salate

Bitte beachten sie das jede Beilage zu unseren Heideklasiker extra gebucht und berechnet wird.

Grillgemüse aus Paprika, Zucchini, Aubergine und Kirschtomaten	5,00
Bohnen mit Speck und Zwiebeln	4,00
Apfelrotkohl mit Zwiebeln	4,00
Bratkartoffeln	5,00
Heidekartoffeln	5,00
Kroketten	5,00
Pommes Frites	4,00
Kartoffelgratin	5,00

Dazu wählen Sie aus unseren Saucen und Dips (Preis pro Portion)

Tomatenpesto, Wildjus, Champignonrahmsauce, Remoulade	3,00
Mayonnaise, Ketchup, Sour Creme oder Aioli	1,00

Knackige, große Salatteller fertig angemacht aus der Küche

Blattsalate der Saison, mit unserem leckeren Hausdressing	14,00
Ofenkartoffel mit Sourcreme und Blattsalat	9,00

Bereichern Sie Ihren Salattelleroder Ihre Ofenkartoffel wahlweise noch mit

Geflügelstreifen	zuzüglich	6,00
Rinderstreifen vom Rumpsteak medium gebraten	zuzüglich	9,00

kleiner Beilagensalat mit/ohne Dressing vom Salatbuffet	5,00

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Fisch & Fleisch

Rumpsteak mit selbstgemachter Kräuterbutter und Baguette	25,00
Paniertes Schnitzel Wiener Art	9,00
Medaillons vom Schweinefilet mit Sauce Hollandaise überbacken	17,00
marinierte, gebratene Hähnchenbrust auf einem Möhrenbett	14,00
Rahmschnitzel an einer Champignonrahmsauce	18,00
paniertes Schweineschnitzel knusprig gebraten dazu Pommes Frites und Beilagensalat	
Roastbeef „kalt“ reich garniert mit Bratkartoffeln und Remoulade	19,00
Heideforelle „Müllerin Art“ Beilagensalat vom Buffet, Heidekartoffeln und zerlassener Butter	24,00
Gebratenes Lachsfilet mit Grillgemüse, Heidekartoffeln und Dillrahmsauce	24,00
Filets vom frischen Matjes nach „Hausfrauenart“ immer wieder gut, unser Kronen Matjes mit Bratkartoffeln	16,00

Veganes & Vegetarisches

Veganes Zitronencouscous mit Ratatouillegemüse	17,00
Vegetarisches Schnitzel mit Champignon-Sojarahm und Kroketten und Beilagensalat	18,00

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Nudeln & Dessert

Nudelgerichte italienischer Art mit Linguinis (feine Bandnudel)

Pasta mit gebratener Hähnchenbrust in Sahnesauce mit Champignons, Grana Padano, Rucola	18,00
Pasta vegetarisch Champignons, Paprika, Zwiebeln, Aubergine, Tomatenpesto, Grana Padano	18,00

Für die Kleinen

Kinderschnitzel mit Pommes Frites	8,00
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	7,00
5 Kartoffelpuffer mit Apfelmus	9,00

Unsere hausgemachten Desserts

Heidehonigparfait mit Himbeer-Orangen-Sauce und Sahne	9,00
Crème Brûlée mit Früchten der Saison	8,00
Souffle al cioccolato mit einer Kugel Vanilleeis auf Früchten	7,00
FWIP-Eis , 1 Portion ,in den Geschmackssorten „Yogurt, Mango, Erdbeer, Vanille, Schokolade oder salted Caramel“	4,00

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Erfrischungsgetränke

Mineralwasser	0,4l	4,40
St. Michaelis still/feinperlig	0,7l Flasche	7,90
Schweppes Tonic / Bitter Lemon	0,2l Flasche	3,90
Spezi / Cola	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Orangen- / Zitronenlimonade	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40

Säfte und Saftschorlen

Apfelsaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Orangensaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Johannisbeersaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Traubensaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Rhabarbersaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40
Maracujasaft	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,40

Lütts Landlust Direktsaftschorlen

Schöne Helene		
Holunderblüte		
Rote Früchte		
Stachel-Bär	0,33l Flasche	3,90

Bier vom Fass

Einbecker / Heide Pils	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,90
Hemelinger Kellerbier	0,25l / 0,4l	3,50 / 4,90
Heide Dunkel	0,3l	4,90
Alsterwasser / Radler	0,3l / 0,4l	3,90 / 4,90

Flaschenbiere

Bier alkoholfrei	0,33 Flasche	3,90
Radler alkoholfrei	0,33 Flasche	3,90
Weizen alkoholfrei	0,5l Flasche	5,90
Weizen naturtrüb	0,5l Flasche	5,90

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Weißweine

Jechtinger Grauburgunder, Baden trocken wenig Säure und viel Geschmack, erdverbunden mit einer herben Frucht Aromatik und feiner Mineralität	Glas 0,2l Fl. 0,75l	6,50 22,50
Chardonnay, Nussdorf Löss, trocken aber süffig Bioöand Weingut Heiner Sauer, Pfalz. Trockener, kräftiger Chardonnay, mit einer Apfel- und Bananennote und einem nussig, herben Nachhall	Glas 0,2l FL. 0,75l	7,90 29,50
Sauvigon Blanc, Pfalz Löss, trocken Bioöand Weingut Heiner Sauer, Pfalz. Dichter Sauvigon Blanc exotische Fruchtnote, mit strukturierter, knackiger Säure.	Glas 0,2l FL.0,75l	8,50 29,50
Bacchus, Nahe, lieblich Privatkellerei St. Antonius, frischer, fruchtiger Weisswein, mit Aromen von Mang, Maracuja und Ananas	Glas 0,2l FL 0,75l	6,90 25,50
Riesling Hochgewächs, Mosel, trocken Bioweingut Hubertiushof. Er präsentiert sich elegant mit feinen mineralischen Noten	Glas 0,2l FL. 0,75	7,90 27,90

Frisch & Fruchtig - Rosé -

Bright Carbernet Cortis, Rheinhessen, trocken Bio-Demeter, Gustavshof. Aus roten Trauben hell gekeltert mit exotischen Fruchtnuancen.	Glas 0,2l FL. 0,75l	6,90 24,50
Finesse Rosé, Würtenberg, trocken Eco Vin Weingut Schäfer-Heinrich. Feiner, eleganter und finessenreicher Rosé	Glas 0,2l FL. 0,75l	6,90 24,50

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Rotwein

Zeitlos, Mosel, trocken Bioweingut Hubertushof. Veganer, feiner Rotwein, sehr angenehm im Geschmack	Glas 0,2l FL. 0,75l	6,90 26,50
Zero S, Rheinhessen, trocken und ungeschwefelt Bio-Demeter, Gustavshof. Sehr fruchtiger Rotwein	Glas 0,2l FL. 0,75l	7,90 29,50
Tempranillo, Spanien, Feinherb Privatkellerei St. Antonius. Kräfiger Rotwein Aromen von reifen Kirschen und Frockenfrüchten	Glas 0,2l FL. 1,0 l	5,90 27,50
IGP Primitivo, Italien, trocken vollmundiger, ausgewogener, italinischer Rotwein mit Bouquet von Pflaume und Kirsche	Glas 0,2l FL. 0,75	5,90 18,50
Merlot Rizzato, Italien, halbtrocken leicht und zart, mit ein wenig Kirsche und Waldbeere, verspielt und feinfruchtig.	Glas 0,2l Fl. 1,0l	5,90 27,50
Spätburgunder, Rheinhessen, feinherb Bio-Weingut Hemer, angenehme Harmonie zwischen Gärbsteoo, Frucht und Restsüsse	Glas 0,2l FL. 0,75	6,90 26,50
Weißwein-/Rotweinschorle	Glas 0,2l	5,50

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

Restaurant DIE SCHÄFEREI • Heberer Straße 100 • 29640 Schneverdingen • Tel. 05193 3547

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Aperitif - spritzig, frisch

		f
Aperol Spritz	Glas 0,25l	7,90
Lillet Berry	Glas 0,25l	7,90
Hugo	Glas 0,25l	7,90
Sekt	Glas 0,1l	4,90
	Fl. 0,75l	25,90
Appléritif - Apfel & Rose, alkoholfrei	Fl. 0,75l	28,50
Sherry (15% Vol.)	5 cl	5,90
Portwein (19 % Vol.)	5 cl	5,90
Martini bianco (14,4 % Vol.)	5 cl	5,90

Obstbrände

Nordik Wiliams Gold/ Herbstprinz (35-40 % Vol.)	2 cl	5,90
Auf Anfrage:		
Pflaume, Himbeere , Heidelbeere Aprikose	2 cl	5,90
Grappa (38% Vol.)	2 cl	4,90

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Spirituosen

Asbach uralt (36% Vol.)	2 cl	4,90
Hennessy, Cognag (40% Vol.)	4 cl	8,50
Aquavit, verschiede Sorten (40% Vol .)	2 cl	4,00
Heidegeist (50% Vol.)	2 cl	4,50
Jägermeister (35% Vol.)	2 cl	3,50
Ramazzotti (30% Vol.)	4 cl	4,90
Fürst Bismarck (38% Vol.)	2 cl	3,50
Baileys (17% Vol.)	4 cl	5,50
Amaretto (28% Vol.)	2 cl	3,50
Baccardi (37,5% Vol.)	4 cl	4,90
Wodka (40% Vol.)	4 cl	4,90
Geni (40% Vol.)	4 cl	4,90
Jonny Walker (40% Vol.)	4 cl	4,90
Spirituosen als Longdrink	4 cl	7,90

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

Restaurant DIE SCHÄFEREI • Heberer Straße 100 • 29640 Schneverdingen • Tel. 05193 3547

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Heißgetränke

Tasse Kaffee / Hag	2,50
Pott Kaffee / Hag	4,50
Kännchen Kaffee / Hag	4,90
Espresso	3,50
Doppelter Espresso	5,50
Milchkaffee	4,90
Cappuccino	5,50
Latte Macchiato	4,90
Becher Schokolade	4,90
mit Sahne	5,50

Tee - von hochwertigen Anbausorten

Darjeeling Margaret´s Hope / Earl Grey, aromatisiert mit Bergamotte / Japan Sencha / Ostfriesische Sonntagsmischung / Schlechtwetter Tee aromatisiert mit einer Anis Note / Kräutertee pfefferminze oder Kamille (koffeinhaltig) / Roibuschtee (aromatisiert) / Omas Garten Früchtetee

im Glas	2,50
im Kännchen	4,90

Taglich frische Torten und Kuchen vom Blech bis 17:00 Uhr

ein großes Stück Torte	4,90
ein Stück Kuchen vom Blech	4,40
die Portion Sahne	1,50

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Schäferhofs Hochzeitssuppe

mit Fleischklößchen, Nudeln, Eierstich und Spargelstücken	8,00

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

Restaurant DIE SCHÄFEREI • Heberer Straße 100 • 29640 Schneverdingen • Tel. 05193 3547

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Restaurant DIE SCHÄFEREI • Heberer Straße 100 • 29640 Schneverdingen • Tel. 05193 3547

DIE SCHÄFEREI

HEIDSCHNUCKEN SPEZIALITÄTEN

RESTAURANT

Über die in unseren Speisen & Getränken vorhanden kennzeichnungspflichtigen Allergene informieren wir Sie gerne. Bitte sprechen Sie Ihren Service oder auch unsere Küche an.

DIE SCHÄFEREI

Restaurant DIE SCHÄFEREI • Heberer Straße 100 • 29640 Schneverdingen • Tel. 05193 3547