Unsere Speisen im Restaurant
von 12:00 bis 18:00 Uhr

Meals in our Restaurant
from 12:00 – 6:00 pm

Suppen
Soups

Deftige Gulaschsuppe mit Brot
Hearty goulash soup
7,50€

Linseneintopf mit Kräutern und Kochwurst
Lentil hotpot with herbs and cooked meat sausage
7,00€

Salate
Salads

Bunte Salatauswahl in Pommerysenf-Dressing, mit Kirschtomaten und gebratenen Maultaschen
Mixed leaf salad in pommery mustard dressing with cherry tomatoes and fried stuffed pasta squares
12,00€

Sommerlicher Blattsalat mit Balsamico-Dressing, Knusperblatt und Streifen vom Weiderind
Summery leaf salad with red wine and shallot dressing, cherry tomatoes, sprouts and grilled Angus beef strips
14,90€

Sommerlicher Blattsalat mit Schmand-Kräuter-Dressing, Poulardenbruststreifen, Cherry Tomaten und bunten Sprossen
Summery leaf salad with a sour cream and herb dressing, turkey breast strips, cherry tomatoes and mixed sprouts
13,00€

Wurst- und Fleischspezialitäten
Sausage and meat specialities

Rostbratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat und Senf
Bratwurst sausage with potato salad and mustard
8,50€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites
Sausage with a curry sauce and French Fries
8,50€

Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffelsalat und süßem Senf
Meat loaf with roast potatoes, salad garnish and sweet mustard
9,00€

Ahle Worscht von Hessens bester Metzgerei Rohde mit Bauernbrot, Butter und Gurke
Ahle Worscht – regional salami speciality – served with farmer's bread, butter and gherkin
11,00€

Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
Rare cooked roastbeef, served cold, with tatar sauce and fried potatoes
14,00€

Flammkuchen -
hauchdünn und ofenfrisch mit Goudakäse überbacken
Tarte flambée -
extremely thin, fresh from the oven with Gouda cheese

Der Klassiker - mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck
The Classic - with sour cream, onions and bacon
9,50€

Der Italienische - mit Tomate, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and parmesan
11,00€

Der Nordische – mit Lachs und Spinat
The Nordic – with salmon and spinach
12,00€

Dessert –
Dessert

Nordhessisches Schmandmousse mit Vanille und Zitrone an Erdbeersalat, Schokoladencrunch im Glas
Creamy vanilla and lemon mousse, strawberry salad and chocolate crunch served in a glass
8,00€

Lauwarmer Milchreis – wahlweise mit
Warm rice pudding – optional with

Zucker & Zimt
cinnamon & sugar
5,50€

Kirschkompott
hot morello cherries
6,50€

Unsere Speisen im Restaurant
von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 22:00 Uhr

Meals in our Restaurant
from 12:00 – 2:00 pm
and from 6:00 – 10:00 pm

Vorspeisen
Appetizers

Marinierter Kimchi an souvide gegartem Schweinebauch mit Wassermelone und Ponzu
Slow cooked pork belly with marinated kimchi, watermelon and ponzu
12,50€

Bruschetta-Triologie – Thunfischcrème mit Kapern | Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto | Luftgetrockneter italienischer Landschinken
Bruschetta trilogy- tuna cream/vine tomatoes, mozarella and basil pesto/air dried Italian ham
9,50€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti, Sauerrahm und Gartenkräutern
House marinated salmon on a rösti potato cake topped with sour cream and garden herbs
12,50€

Flusskrebse auf Tramezzini Brot mit Schmand, Kresse und Avocadocrème
Small crayfish served on Tramezzini bread with sour cream, cress and avocado cream
13,50€

Mediterraner Brotsalat mit getrockneten Tomaten, Basilikum, Zucchini und Sezchuan Pfeffer an Büffelmozzarella
Mediterranean bread saled with sun dried tomatoes, zucchini, buffalo mozzarella, basil and Sezchuan pepper
11,00€

Vorspeisenvariation | ab 2 Personen
Gern servieren wir Ihnen drei der oben aufgeführten Vorspeisen auf der Etagere
Selection of three starters mentioned above
13,50€ pro Person | per person sharing

Salate
Salads

Rucolasalat – im Weckglas serviert – mit Rotwein-Schalotten-Dressing und Ricotta-Basilikumrolle
Rocket salad – served in a preserving jar – with balsamic vinaigrette goat's cheese roulade with plum and pistachio
12,50€

Bunte Salatauswahl in Pommerysenf-Dressing, mit Kirschtomaten und gebratenen Maultaschen
Mixed leaf salad in pommery mustard dressing with cherry tomatoes and fried stuffed pasta squares
12,00€

Sommerlicher Blattsalat in Balsamicodressing mit Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind
Summery leaf salad with a balsamic dressing and grilled Angus beef strips
14,90€

Bunter Blattsalat in Balsamico-Erdbeer-Dressing mit Gemüsecrunch und Streifen vom Lachs und Zander
Mixed leaf salad in a balsamic-strawberry dreassing with vegetable crunch and strips of salmon and pike perch
14,50€

Suppen
Soups

Steckrübensuppe mit Honig, Ingwer, leichter Chilinote und gebackenem Garnelensäckchen
Turnip soup with honey, ginger and a light chilli flavour topped with a crusted prawn
8,50€

Kräftige Brühe vom deutschen Rind mit Maultaschen und Gemüse
Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables
6,50€

Nudelspezialitäten
Pasta specialities

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Schafskäse überbacken
Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach topped with tomato ragout and feta cheese
12,50€

Penne in Basilikumpesto mit Rucola und gegrillten Lachswürfeln
Penne with basil pesto, rocket and cubes of fried salmon
14,00€

Weizennudeln mit Rinderstreifen, Speck, Zwiebeln, Kirschtomaten und Rotweinreduktion
Wheat noodles with beef strips, bacon, onion, cherry tomatoes and red wine reduction
19,00€

Flammkuchen

Hauchdünn und ofenfrisch mit Goudakäse überbacken

Tarte flambée

Extremely thin, fresh from the oven with Gouda cheese

Der Klassiker - mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck

The Classic - with sour cream, onions and bacon

9,50€

Der Italienische - mit Tomate, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan

The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and parmesan

11,00€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat

The Nordic – with smoked salmon and spinach leaves

12,00€

Der Mediterrane - mit Antipasti und Parmaschinken

The Mediterranean – with antipasti and parma ham

12,50€

Fleischgerichte

Meat dishes

Jungschweinschnitzel an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln und Blattsalate in Sauerrahm

Breaded tender pork escalope with a cream sauce, refined with bacon and leek, roast potatoes and side salad with sour cream dressing

15,50€

Filet vom Rind und Schwein unter der Tomaten-Kräuter-Kruste, mediterranem Gemüse und Kartoffelroulade

Duo of beef and pork under a tomato and herb crust, with Mediterranean vegetables and potato roulade

21,00€

Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln

Prime boiled veal with a herb and sour cream sauce and buttered potatoes

19,50€

Duett von Neuseeländischem Lamm, Rücken und Keule, an Ratatouille und Süßkartoffelpommes

Duo of New Zealand lamb -ribs and leg- with ratatouille and sweet potato fries

24,50€

Rumpsteak „Strindberg“, aus deutscher Herkunft, an kräftiger Barolo-Jus, Bratkartoffeln und Blattsalat in Schmanddressing

Rumpsteak 'Strindberg' with red wine jus, fried potatoes and side salad with sour cream dressing

24,00€

Brust von der Barbarie-Ente mit Honig und Sesam auf Zuckerschoten-Mais-Gemüse, Quinoa und Cointreau-Espuma

Breast of Barbary duck with mangetout and corn, quinoa and Cointrau espuma

22,00€

Wildspezialitäten aus dem Habichtswald

Venison specialities from the Habichtswald

Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen, Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödeln

Venison ragout with mushrooms, cranberry and cinnamon espuma and bread dumplings

18,50€

Geschmorte Herkuleskeule vom Wildschwein an Preiselbeerjus, Wirsingkompott und Schupfnudeln

Braised leg of wild boar in cranberry jus with savoy cabbage and potato noodles

19,50€

Fischgerichte

Fish dishes

Grillteller vom Fisch – Dorade, Lachs und Garnele – mit weißer Knoblauchbutter, Pesto vom Basilikum und Tomatenreis

Grilled fish platter – gilthead seabream, salmon and prawn – with a white garlic butter, basil pesto and tomato rice

23,50€

Zandermedaillons im Kartoffelmantel auf rotem Paprikaschaum und Lauchgemüse

Fillet of pikeperch in a potato jacket, with a red pepper sauce and vegetables

20,50€

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Schafskäse überbacken

Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach topped with tomato ragout and feta cheese

12,50€

Penne in Basilikumpesto mit Gewürztomaten und Rucola

Penne with basil pesto, spicy tomatoes and rocket

12,00€

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Gemüsepfanne in Olivenöl mit Gartenkräutern und Quinoa

Vegetable stir fry with olive oil, garden herbs and quinoa

13,50€

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und frittierten Süßkartoffeln

Mediterranean vegetables tomato and herb ragout and fried sweet potatoes

13,00€

Glutenfreie Gerichte

Gluten free dishes

Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln

Prime boiled veal with a herb and sour cream sauce and buttered potatoes

19,50€

Zandermedaillon auf Gartengemüse, Paprikaschaum und geschmorten Kartoffeln

Medallion of pikeperch with vegetables, red pepper sauce and potato stew

20,50€

Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes

Brust von der Barbarie-Ente mit Honig und Sesam auf Zuckerschoten-Mais-Gemüse, Quinoa und Cointreau-Reduktion

Breast of Barbary duck with mangetout and corn, quinoa and Cointreau reduction

22,00€

Grillteller vom Fisch – Dorade, Lachs und Garnele – mit Tomatensalsa und Ciabatta-Chips

Grilled fish platter – gilthead seabream, salmon and prawn – with tomato salsa and Ciabatta chips

23,00€

Desserts

Desserts

Herkules Schokoladen Variation - Mousse | Tarte | gefroren –

Herkules chocolate variation - mousse/tart/frozen

9,00€

Nordhessisches Schmandmousse mit Vanille und Zitrone an Erdbeersalat mit Schokoladencrunch im Glas

Creamy vanilla and lemon mousse, strawberry salad and chocolate crunch served in a glass

8,00€

Triologie von der indischen Mango - eingelegt | Sorbet | Mousse –

Indian mango trilogy - marinated/sorbet/mousse

8,50€

Gesundes für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre

Healthy children's meals for our guests until the age of 12

Nudeln in Gemüse-Bolognese-Sauce

Pasta with a vegetable Bolognese sauce

7,50€

Weizennudeln mit gebratenem Gemüse und Hähnchenstreifen

Wheat noodles with fried vegetables and chicken strips

8,00€

Maultaschen in Tomatensauce

Stuffed pasta squares with tomato sauce

7,00€