

**Unsere Speisen in der Habichtswaldwirtschaft
von 12:00 bis 18:00 Uhr**

**Meals in our Habichtswaldwirtschaft
from 12:00 – 6:00 pm**

Suppen

Soups

Deftige Gulaschsuppe mit Brot

Hearty Goulash soup with bread

7,50€

Kräftige Brühe vom deutschen Rind mit Maultaschen und Gemüse

Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables

6,50€

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€

Blattsalate in Rotwein-Schalotten-Dressing mit Kirschtomaten, Sprossen und gegrillten Streifen vom Angus-Rind

Leaf salad with red wine and shallot dressing, cherry tomatoes, sprouts and grilled Angus beef strips

14,90€

Wurst- und Fleischspezialitäten

Sausage and meat specialities

Bratwurst 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€

Bauernsülze mit eingelegten Zwiebeln und Bratkartoffeln

Jellied meat with pickled onions and fried potatoes

9,00€

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatgarnitur und süßem Senf

Fried meat loaf with fried egg, roast potatoes, salad garnish and sweet mustard

11,50€

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

Lauwarmer Milchreis – wahlweise mit

Warm rice pudding – optional with

Zucker & Zimt

cinnamon & sugar

5,50€

heißen Sauerkirschen

hot morello cherries

6,50€

**Unsere Speisen in der Habichtswaldwirtschaft
von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 22:00 Uhr**

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

Vorspeisen

Appetizers

Marinierter Wildschweinerücken auf Sellerie-Pistazien-Salat und Orangenkonfit

Marinated saddle of wild boar on a celery and pistachio salad and orange confit

13,50€

Angemachtes Tatar vom Black-Angus-Rinderfilet auf gebratenem Vollkorntaler mit Wachtelspiegelei und Radieschensalat

Seasoned tatar of beef fillet served on a roasted wholegrain round with a fried quail egg and radish salad

16,00€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern

House marinated salmon on a rösti potato cake topped with sour cream and garden herbs

13,00€

Brandade vom Kabeljau auf geröstetem Kapernbrot mit Gurke und Dill

Cod fillet brandade on roasted caper bread with cucumber and dill

13,50€

Gebackene Kräuter-Praline an Quitten und Salat aus Urgemüse

Baked herb praline served with quince and a salad of traditional vegetables

12,50€

Vorspeisenvariation | ab 2 Personen

Gern servieren wir Ihnen die oben aufgeführten Vorspeisen auf der Etagere

Selection of starters | for 2 people onwards

Selection of the starters mentioned above

13,00€ pro Person | per person sharing

15,00€ pro Person – mit Tatar | per person sharing with tatar

Salate

Salads

Feldsalat – im Weckglas serviert – an Balsamico-Vinaigrette mit gebratenem Ziegenkäse und Zwetschgen

Rocket salad – served in a preserving jar – with balsamic vinaigrette, goat's cheese and plum

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€

Blattsalate in Rotwein-Schalotten-Dressing mit Kirschtomaten, Sprossen und gegrillten Streifen vom Angus-Rind

Leaf salad with red wine and shallot dressing, cherry tomatoes, sprouts and grilled Angus beef strips

14,90€

Suppen

Soups

Kasseler Kartoffelsuppe mit Lauch und Ahler Worscht

Kassel potato soup with leek and regional salami

7,50€

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€

Streifen vom Angus-Rind in tomatisierter Jus mit Weizennudeln und Knusper-Rucola

Strips of Angus beef in tomato jus with rocket crunch and wheat noodles

19,00€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salbeibutter an Parmesanegel

Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan

14,50€

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€

Fleischgerichte

Meat dishes

Jungschweinschnitzel an Waldpilzrahm mit Bratkartoffeln und Beilagensalat in Sauerrahm

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

15,50€

Medaillons vom Rind und Schwein unter einer Kräuterkruste mit Schmorgemüse und

Kartoffelroulade

Beef and pork medallions under a tomato and herb crust served with braised vegetables and potato roulade

21,00€

Duett vom irischen Lamm - Keule und Rücken - mit Rotweinreduktion an Haselnüssen auf Honigkarotten und Süßkartoffeln
Duo of irish lamb -leg and ribs- served with a red wine reduction, honey carrots, hazelnuts and sweet potato
24,50€

Rumpsteak „Strindberg“ an kräftiger Barolo-Jus mit Bratkartoffeln und Beilagensalat in Schmanddressing
Rumpsteak ‚Strindberg‘, red wine reduction served with fried potatoes and side salad with sour cream dressing
24,50€

Kalbsleber an Jus mit gebratenen Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree
Calf's liver with jus served with apple slices, braised onions and mashed potato
21,00€

Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

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 Wildschweinkeule an Preiselbeerjus mit Spitzkohlkompott und Kräuterschupfnudeln
Braised leg of wild boar in cranberry jus with savoy cabbage and potato noodles
19,50€

Medaillons vom Wildschwein unter der Nusskruste mit Gewürzrotkohl und Semmelroulade
Medallions of wild boar under a nut crust with spiced red cabbage and bread roulade
22,50€

Hirschrückenmedaillons im Knuspermantel an kräftiger Bratenreduktion mit Pastinaken und Brezelknödel
Medallions of venison in a crunchy coating with hearty gravy, parsnips and pretzel dumpling
31,00€

Fischgerichte

Fish dishes

Kabeljau im Speckmantel auf Spitzkohlkompott und Kartoffelrolle
Cod wrapped in bacon on a bed of savoy cabbage compote and potato roulade
21,00€

Zandermedaillons an Venere-Reis mit Erbsenpüree und Riesling-Espuma
Medallions of pikeperch with venere rice, pea puree and white wine espuma
20,50€

Pochiertes Dorschfilet an Senfschaum mit Kartoffeln und Beilagensalat in Schmanddressing
Poached cod fillet and mustard foam served with potatoes and a side salad with sour cream dressing
21,00€

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler
Herbed wild mushroom ragout served with a bread dumpling round
14,50€

Gnocchi in Basilikumpesto mit gebratenem Gemüse
Gnocchi with basil pesto and roasted vegetables
13,50€

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Schmorgemüse in Tomatenragout mit Süßkartoffelpommes und Knusper-Rucola
Braised vegetables with tomato ragout served with sweet potato fries and crispy rocket
13,50€

Venere-Reis an Vanillekarotten und Erbsenpüree
Venere rice with vanilla carrots and pea puree
13,50€

Glutenfreie Gerichte

Gluten free dishes

Medaillons vom Rind und Schwein an Rotweinreduktion mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes
Beef and pork medallions with a red wine reduction served with braised vegetables and sweet potato fries
21,00€

Pochiertes Dorschfilet an Senfschaum mit Kartoffeln und Beilagensalat in Schmanddressing
Poached cod fillet and mustard foam served with potatoes and a side salad with sour cream dressing
21,00€

Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes

Rumpsteak an Rotweinreduktion mit Bratkartoffeln und Beilagensalat in Balsamico-Vinaigrette
Rumpsteak, red wine reduction served with fried potatoes and side salad with a balsamic vinaigrette
24,50€

Kabeljau im Speckmantel auf Spitzkohlkompott und Kartoffeln
Cod wrapped in bacon served on savoy cabbage compote and potatoes
21,00€

Desserts

Desserts

Herkules Schokoladen Variation - Mousse | Tarte | gefroren –
Herkules chocolate variation - mousse/tart/frozen
9,00€

Sablé-Mohnschnitte mit Birne, Kardamon und Zimt an Espresso-Muscovado-Sabayone
Sablé poppy seed cake with pear, cardammon and cinnamon served with espresso-muscovado sabayonne
9,00€

Crème Brûlée am Kumquat-Ragout und Zwetschgensorbet
Crème brûlée with kumquat ragout and plum sorbet
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
6,50€

Maultaschen in Tomatensauce
Stuffed pasta squares with tomato sauce
6,50€

Mini-Schnitzel an Schmorgemüse und Kartoffelpüree
Mini schnitzel with braised vegetables and mashed potato
7,00€

Kleines Backfischfilet vom Kabeljau auf Kartoffelsalat mit Remouladensauce
Small baked cod fillet with potato salad and tatar sauce
7,50€