

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 with bread
7,50€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Lauch und Kochwurst
Kassel potato soup with leek and cooked meat sausage
7,50€

Salate Salads

Blattsalat mit Pommerysenf-Dressing, Kirschtomaten und gebratenen Maultaschen
Leaf salad with pommery mustard dressing, cherry tomatoes and fried stuffed pasta squares
12,00€

Sommerlicher Blattsalat mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind
Summery leaf salad with red wine and shallot dressing, crispy wafer and grilled 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
Fried meat loaf with potato salad 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
11,50€

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 Tomaten, 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€

Dessert –

Dessert

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

Creamy vanilla and lemon mousse with 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€

heißen Sauerkirschen

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**

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

Seasoned tatar of black angus beef fillet served on a roasted wholegrain round with a fried quail egg and radish
16,00€

Zweierlei Landschwein –geschmorter Bauch und Schinken- an Salsa Verde -frittierte Kapern- mit Schwarzwurzeln und Knusperpopcorn

Duo of pork - belly and ham - with salsa verde -fried capers-, black salsify and crispy popcorn
14,00€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern

House marinated salmon on rösti potato cakes topped with sour cream and garden herbs
13,00€

Flusskrebse an Glasnudelsalat mit Mango, Chili, Koriander, Sesam und Wakame

Crayfish on a glass noodle salad with mango, chilli, coriander, sesame and wakame
13,50€

Mediterraner Brotsalat mit Büffelmozzarella, getrockneten Tomaten, Zucchini und Basilikum

Mediterranean bread salad with buffalo mozzarella, dried tomatoes, zucchini and basil
11,50€

Bruschetta-Trilogie – Thunfischcrème mit Kapern | Strauchtomaten, Mozzarella und

Basilikumpesto | Luftgetrockneter italienischer Landschinken mit Rucolacrunch

Bruschetta trilogy- tuna cream with capers/vine tomatoes, mozzarella and basil pesto/
air dried Italian ham with rocket crunch

9,50€

Vorspeisenvariation | ab 2 Personen

Gern servieren wir Ihnen drei der oben aufgeführten Vorspeisen auf einer Etagere

Selection of starters | for 2 people onwards

Selection of three starters mentioned above

13,00€ pro Person | per person sharing

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

**Salate
Salads**

Rucolasalat mit Balsamico-Vinaigrette, gebackenem Ziegenkäse, bunter Kresse und Erdbeerchutney

Rocket salad with a balsamic vinaigrette, baked goat's cheese, mixed cress and strawberry chutney

13,50€

Blattsalat mit Pommerysenf-Dressing, Kirschtomaten und gebratenen Maultaschen
Leaf salad with pommery mustard dressing, cherry tomatoes and fried stuffed pasta squares
12,00€

Sommerlicher Blattsalat mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen und gegrillten Streifen vom Weiderind
Summery leaf salad with red wine and shallot dressing, cherry tomatoes, sprouts and grilled beef strips
14,90€

Blattsalat mit Balsamico-Frucht-Dressing, Gemüsecrunch und Streifen von Lachs und Zander
Leaf salad in a balsamic-fruit dressing with vegetable crunch and strips of salmon and pike perch
14,50€

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€

Rote Paprikaschaumsuppe mit Kreuzkümmel, Koriander, Pinienkernen und gebackener Garnele
Foamed red pepper soup with cumin, coriander, pine nuts and a baked prawn
9,00€

Nudelspezialitäten

Pasta specialities

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Schafskäse überbacken
Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and feta cheese
13,50€

Streifen vom Weiderind in tomatisierter Jus mit Weizennudeln und Knusper-Rucola
Strips of beef in tomato jus with wheat noodles and rocket crunch
19,00€

Penne in Basilikumpesto mit Rucola und gegrillten Lachswürfeln
Penne with basil pesto, rocket and cubes of fried salmon
15,00€

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 Tomaten, 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 Antipastigemüse und Parmaschinken
The Mediterranean – with antipasti vegetables and parma ham
12,50€

Fleischgerichte

Meat dishes

Filet vom Rind und Schwein unter der Tomaten-Kräuter-Kruste mit mediterranem Gemüse und Kartoffelroulade
Filet of beef and pork under a tomato and herb crust with Mediterranean vegetables and potato roulade
21,50€

Rumpsteak unter der „Cafe-de-Paris“-Kruste mit kräftiger Rotweinreduktion, Bohnen und Bratkartoffelkroketten
`Cafe de Paris` crusted rumpsteak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with sour cream dressing
24,50€

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€

Ochsenbacke an Rotweinjus und Sellerie-Kartoffel-Püree
Ox cheek served with red wine jus and celeriac and potato puree
20,00€

Duett vom irischen Lamm - Keule und Rücken – unter der Ziegenkäsekruste mit Dicke-Bohnen-Tomaten-Ragout und frittierten Süßkartoffeln
Duo of irish lamb under a goat's cheese crust served with broad bean and tomato ragout and fried sweet potatoes
25,00€

Brust von der Barbarie-Ente mit Honig und Sesam auf Zuckerschoten-Mais-Gemüse, Quinoa und Cointreau-Schaum
Breast of Barbary duck with honey and sesame on a bed of mixed snowpeas and corn, quinoa and Cointreau foam
22,50€

Poulardenbrust unter der Kräuterkruste mit Pfannengemüse und Thymiangnocchi
Herb crusted chicken breast with mixed vegetables and thyme gnocchi
19,00€

Jungschweinschnitzel an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
Breaded tender pork escalope with a cream sauce, refined with bacon, roast potatoes and side salad with sour cream dressing
15,50€

Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

Venison specialities from the Habichtswald

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

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

19,50€

Geschmorte Wildschweinkeule an Preiselbeerjus mit Spitzkohlkompott und Kräuterschupfnudeln

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

19,50€

Medaillons vom Wildschweintrücker unter der Nusskruste mit Schwarzwurzeln in Rahm und Brezelroulade

Wild boar medallions under a nutty crust served with creamy black salsify and pretzel roulade

22,50€

Fischgerichte

Fish dishes

Grillteller vom Fisch – Wolfsbarsch, Lachs und Black Tiger Garnele – mit weißer Knoblauchbutter, Pesto vom Basilikum und Tomatenreis

Grilled fish platter – sea bass, salmon and black tiger prawn – with a white garlic butter, basil pesto and tomato rice

23,50€

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste an Lauch-Tomaten-Gemüse und Paprikaschaum

Potato crusted pike perch fillet with leek and tomato vegetables and pepper foam

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

13,50€

Gnocchi in Basilikumpesto mit Schmorgemüse und Rucola

Gnocchi with basil pesto, braised vegetables 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 with 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€

Grillteller vom Fisch – Wolfsbarsch, Lachs und Black Tiger Garnele – mit weißer Knoblauchbutter, Pesto vom Basilikum und Tomatenreis

Grilled fish platter – sea bass, salmon and black tiger prawn – with a white garlic butter, basil pesto and tomato rice

23,50€

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 honey and sesame on a bed of mixed snowpeas and corn, quinoa and Cointreau reduction

22,50€

Zanderfilet unter der Kartoffelkruste an Lauch-Tomaten-Gemüse und Tomatensalsa

Potato crusted pike perch fillet with leek and tomato vegetables and pepper foam

20,50€

Desserts

Desserts

Herkules Schokoladen Variation - Mousse | Tarte | gefroren –

Herkules chocolate variation - mousse/tart/frozen

9,50€

Nordhessisches Schmandmousse mit marinierten Heidelbeeren

North Hessen sour cream mousse with marinated blueberries

8,00€

Trilogie von der Mango - Eis | Mousse | mariniert mit Zitronengras Gelee –

Mango trilogy - ice/mousse/ marinated with lemongrass gel

8,50€

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille an Cassissorbet

Crème brûlée with cassis 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 Bolognese-Sauce mit Parmesan
Pasta with bolognese sauce and parmesan
7,00€

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
7,50€

Kleine Lachsschnitte an Kartoffelsalat und Remouladensauce
Small salmon fillet with potato salad and tatar sauce
7,50€