

**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€

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€

**Salate
Salads**

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

Blattsalate mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen, Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind
Leaf salad with red wine and shallot dressing, cherry tomatoes, sprouts, crispy wafer and grilled beef strips
14,90€

**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€

Bauernsülze mit eingelegten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Remoulade
Jellied meat with pickled onions, roast potatoes and remoulade
9,50€

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatgarnitur und süßem Senf
Fried meat loaf with fried egg, roast potatoes, salad garnish and sweet mustard
12,00€

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 Bratkartoffeln und Remoulade
Rare cooked roast beef, served cold, with roast potatoes and remoulade
14,00€

Flammkuchen -

hauchdünn und ofenfrisch mit Goudakäse überbacken

Tarte flambee -

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

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 Vollkornbrot 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€

Butterbrioche an Apfelsalat mit Dill-Flusskrebseben und Meerrettich
Butter brioche on apple salad with crayfish, dill and horseradish
13,50€

Quinoasalat mit roter Bete, Schafskäse und Walnussbaiser
Quinoa salad with beetroot, feta and walnut meringue
12,50€

Vorspeisenvariation | ab 2 Personen

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

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

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Walnuss
Lamb's lettuce on a balsamic-vinaigrette with baked goat's cheese, pear and walnuts
12,50€

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

Blattsalate mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen, Knusperblatt und
gegrillten Streifen vom Weiderind
Leaf salad with red wine and shallot dressing, cherry tomatoes, sprouts, crispy wafer 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

Cremésuppe vom Muskatkürbis mit Himbeermark und Blätterteigschnecke
Creamy Muscat pumpkin soup served with raspberry puree and a puff pastry swirl
8,50€

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 Gouda überbacken
Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and gouda 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€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salzeibutter an Parmesansegel
Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan
14,50€

Bunte Bandnudeln in Basilikumpesto mit Rucola und gegrillten Lachswürfeln
Mixed ribbon noodles with basil pesto, rocket and cubes of fried salmon
15,00€

Flammkuchen

Hauchdünn und ofenfrisch mit Goudakäse überbacken

Tarte flambee

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€

Fleischgerichte

Meat dishes

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

Rumpsteak unter der „Cafe-de-Paris“-Kruste an kräftiger Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
`Cafe de Paris` crusted rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with sour cream dressing
24,50€

Rinderfilet an Rotweinreduktion mit Perlzwiebeln und Karottenstampf auf Kartoffelröstibeeet
Fillet of beef with red wine reduction served with pearl onions and mashed carrots on a bed of rösti potato cakes
29,50€

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€

Ochsenbacke an Rotweinjus und Sellerie-Kartoffel-Püree
Ox cheek served with red wine jus and celeriac and potato puree
19,50€

Duett vom irischen Lamm - Keule und Rücken - mit Rotweinreduktion an Honigkarotten, Haselnüssen und Süßkartoffeln
Duo of Irish lamb -leg and ribs- served with a red wine reduction, honey carrots, hazelnuts and sweet potato
25,00€

Jungschweinschnitzel an Waldpilzrahm, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
Breaded tender pork escalope with a mushroom cream sauce, 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 Serviettenknödeltaler
Venison ragout with forest mushrooms, cranberry and cinnamon espuma and a round of bread dumplings
19,50€

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€

Fischgerichte

Fish dishes

Pot-au-Feu von Lachs, Wolfsbarsch und Garnele an zweierlei Saucen mit schwarzen Bandnudeln und Beilagensalat mit Schmanddressing

Pot-au-feu of salmon, sea bass and prawns served with a duo of sauces, black noodles and a side salad with sour cream dressing

24,50€

Kabeljau im Speckmantel auf Spitzkohlkompott und Brezelroulade

Cod wrapped in bacon on a bed of savoy cabbage compote and pretzel roulade

21,00€

Zandermedaillons an Venere-Reis mit Roter Bete, Apfelgemüse und Rieslingschaum

Medallions of pikeperch on Venere rice served with beetroot, apple vegetables and Riesling foam

21,00€

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler

Herbed wild mushroom ragout served with a bread dumpling round

14,00€

Bunte Bandnudeln in Basilikumpesto mit gebratenem Gemüse

Mixed ribbon noodles 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 Apfel-Lauch-Rote Bete-Gemüse und gerösteten Walnüssen

Venere rice with apple-leek-beetroot-vegetables and roasted walnuts

14,50€

Glutenfreie Gerichte

Gluten free dishes

Filet vom Rind und Schwein an Rotweinreduktion mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes

Fillet of beef and pork with a red wine reduction served with braised vegetables and sweet potato fries

21,50€

Zandermedaillons an Venere-Reis mit Roter Bete, Apfelgemüse und Rieslingschaum

Medallions of pikeperch on Venere rice served with beetroot, apple vegetables and Riesling foam

21,00€

Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes

Rumpsteak an Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Balsamico-Vinaigrette

Rump steak, red wine reduction served with roast potatoes and side salad with a balsamic vinaigrette

24,50€

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

Desserts

Desserts

Herkules Schokoladen Variation - Mousse | Tarte | gefroren –
Herkules chocolate variation - mousse/tart/frozen
9,50€

Crème Brûlée an Zwetschgenragout und Rum-Rosinen-Eis
Crème brûlée with plum ragout and rum-raisins-ice cream
8,50€

Trilogie von der Haselnuss - Mousse | Tarte | Parfait – mit Nougat und Weintrauben
Hazelnut trilogy – mousse | tart | parfait served with grapes
9,00€

Kleine Käsevariation von 3 verschiedenen Sorten mit Fruchtbrot, Maronen und Feigensenf
Selection of three cheeses served with fruit bread, chestnuts and fig mustard
11,50€

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€

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