

**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 Schmand und Kochwurst
Kassel potato soup with sour cream and cooked meat sausage
7,50€

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€

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

Sommerlicher Blattsalat mit Schmand-Kräuter-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen und
Poulardenbruststreifen
Summery leaf salad with a sour cream and herb dressing, cherry tomatoes, sprouts and turkey breast strips
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 tartar sauce and fried potatoes
14,00€

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Rucola und Apfelmus
Smoked salmon on a potato pancake served with rocket and apple sauce
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 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€

Desserts

Desserts

Nordhessisches Schmandmousse mit marinierten Himbeeren und karamellisierten Honig-Walnüssen

North Hesse sour cream mousse with marinated raspberries and honey caramelised walnuts

8,00€

Lauwarmer Milchreis – wahlweise mit

Warm rice pudding – optional with

Zucker & Zimt

sugar & cinnamon

5,50€

heißen Kirschen

hot 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**

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

Seasoned Tartar of black angus beef fillet served on a roasted wholegrain round with a fried quail egg and radish

16,50€

Nordhessisches Carpaccio vom gekochten Rindertafelspitz auf Grüner Soße mit frittierten Kapern und Frisée-Salat

North Hessen boiled beef carpaccio served on a herb and sour cream sauce with fried capers and frisée lettuce

14,00€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern

House marinated salmon on rösti potato cakes with sour cream and garden herbs

13,50€

Salat von Quinoa mit Granatapfel, Mango, Chili und Curry-Flusskrebse

Quinoa salad with pomegranate, mango, chili and curried crayfish

14,00€

Gerollter Mozzarella mit Antipasti Gemüse, Pinienkernen, Basilikum und Zwiebel-Chutney

Rolled mozzarella with vegetable antipasti, pine nuts, basil and onion chutney

12,50€

Bruschetta-Trilogie – Thunfischcrème mit Kapern | Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto | luftgetrockneter italienischer Landschinken

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

9,50€

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 Tartar

**Salate
Salads**

Lauwarmer Schafskäsesalat aus dem Ofen mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Olivenöl

Oven baked feta salad with cherry tomatoes, spring onions and olive oil

13,00€

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€

Sommerlicher Blattsalat mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen, Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind
Summery 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

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht
Kassel potato soup with sour cream and regional salami
7,50€

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

Gelbe Karottensuppe mit Gin-Espuma, Basilikumpesto und gebackener Garnele
Yellow carrot soup with basil pesto topped with a baked prawn and gin espuma
9,00€

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 Rucolacrunch
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 Antipasti Gemüse und Parmaschinken
The Mediterranean – with antipasti vegetables and parma ham
13,00€

Fleischgerichte

Meat dishes

Trilogie von der Weide | Rind, Schwein und Poularde | unter der Tomaten-Kräuter-Kruste mit Schmorgemüse und Kartoffelroulade
Tomato and herb crusted trilogy of meat -beef, pork and turkey- served with braised vegetables and potato roulade
21,50€

Rumpsteak unter der „Cafe de Paris“-Kruste mit kräftiger Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
`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 an 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€

Rinderfilet vom Black Angus Rind an Rotweinreduktion mit Perlzwiebeln und Karottenstampf auf Kartoffelrösti
Fillet of beef with red wine reduction served with pearl onions and mashed carrots on rösti potato cakes
29,50€

Duett vom irischen Lamm - Keule und Rücken – unter der Ziegenkäsekruste mit Dicke-Bohnen-Tomaten-Ragout und frittierten Süßkartoffeln
Goat's cheese crusted duo of Irish lamb – rack and shank- served with broad bean and tomato ragout and fried sweet potatoes
25,50€

½ Cherry-Valley-Grillente an Grand Marnier-Jus auf Wirsinggemüse und Schupfnudeln
½ Cherry-Valley-grilled duck on a Grand Marnier jus served with savoy cabbage and potato noodles
24,50€

Kotelett vom Duroc Schwein an Rotweinreduktion, Erbsencrème und Kräuter-Gnocchi
Duroc pork cutlet on a red wine reduction served with pea purée and herbed gnocchi
22,50€

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 Rotweinreduktion mit Wirsingkompott und Kräuterschupfnudeln

Braised leg of wild boar in a red wine reduction served with savoy cabbage and herb potato noodles

19,50€

Duett vom Wildschwein aus dem Habichtswald – Rücken und Bratwurst - mit Schwarzwurzeln in Rahm und Brezelroulade

Duo of wild boar from the Habichtswald– loin and roasted sausage – with a creamy black salsify and pretzel roulade

22,50€

Fischgerichte

Fish dishes

Grillteller vom Fisch – Wolfsbarsch, Lachs und Black Tiger Garnele – mit weißer Knoblauchbutter, Chimichurri-Sauce und Tomatenreis

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

23,50€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Herb crusted salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

20,50€

Zandermedaillons mit Venere-Reis, Lauchgemüse und Rieslingschaum

Pikeperch medallions with a Riesling foam served with Venere rice and leeks

21,00€

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Gouda überbacken

Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and Gouda 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

13,50€

Glutenfreie Gerichte

Gluten free dishes

Kotelett vom Duroc Schwein an Rotweinreduktion, Erbsencrème und gebackenen Thymiankartoffeln

Duroc pork cutlet on a red wine reduction served with pea purée and thyme potatoes

22,50€

Grillteller vom Fisch – Wolfsbarsch, Lachs und Black Tiger Garnele – mit weißer Knoblauchbutter, Chimichurri-Sauce und Tomatenreis

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

23,50€

Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes

Rumpsteak mit kräftiger Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Balsamicodressing

Rumpsteak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with balsamic dressing

24,50€

Lachssteak mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

20,50€

Desserts

Desserts

Herkules Schokoladen Variation - Mousse | Tarte | gefroren –

Herkules chocolate variation - mousse/tart/frozen

9,50€

Nordhessisches Schmandmousse mit marinierten Himbeeren und karamellisierten Honig-Walnüssen

North Hessen sour cream mousse with marinated raspberries and honey caramelised walnuts

8,00€

Duett von der Orange – Mousse | Sorbet – an Orangensalat

Duo of oranges – mousse | sorbet – served with an orange salad

8,50€

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille an Cassissorbet

Tahitian vanilla Crème brûlée with cassis sorbet

8,50€

Mango Sorbet auf Basilikum und Prosecco

Mango sorbet with basil and prosecco

7,50€

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€

Kleines Schnitzel mit Schmorgemüse und Kartoffelpüree
Small schnitzel with braised vegetables and mashed potato
7,50€

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

Kartoffelpuffer mit Apfelmus
Potato pancakes with apple sauce
5,50€