

## **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 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 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 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€