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 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€

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€

Bunte Salatauswahl mit Schmand-Kräuter-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen und Poulardenbruststreifen
Mixed 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€

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€

Burger vom Lachs mit geröstetem Brioche, Gurken-Dill-Relish und Pommes
Salmon burger on a toasted brioche with cucumber and dill relish and French fries
14,50€

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€

Desserts
Desserts

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

Marinierter Wildschweinrücken 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 tartare of black angus beef fillet served on a roasted wholegrain round with a fried quail egg and radish
16,50€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern
House marinated salmon on a rösti potato cake topped with sour cream and garden herbs
13,50€

Fisch aus dem Räucherofen | Heilbutt, Forelle, Lachs | an Pumpernickel, zweierlei Meerrettich und Zitronenmarmelade
Smoked fish selection | Halibut, Trout, Salmon | on pumpernickel bread with horseradish and lemon marmalade
15,50€

Salat vom Südtiroler Schüttelbrot mit Kürbis, Babymangold und Ziegenfrischkäse
South Tyrolean Schüttelbrot salad with pumpkin, chard and fresh goat's cheese
13,00€

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
15,50€ pro Person – mit Tatar und/oder Räucherfisch | per person sharing with tartare and/or smoked fish

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
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€

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€

Bunte Salatauswahl mit Schmand-Kräuter-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen und Poulardenbruststreifen
Mixed leaf salad with a sour cream and herb dressing, cherry tomatoes, sprouts and turkey breast strips
13,00€

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€

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€

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

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

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€

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€

Kalbsleber an Jus mit gebratenen Apfelscheiben, Schmorzwiebeln und Kartoffelpüree
Calf's liver with jus served with apple slices, braised onions and mashed potato
21,50€

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 - mit Rotweinreduktion an Honigkarotten und getrüffelten Kichererbsen-Pommes
Duo of Irish lamb -leg and ribs- served with a red wine reduction, honey carrots and truffled chickpea fries
25,50€

Gebratene Hähnchenbrust an Chimichurri-Soße mit Schmorgemüse und Süßkartoffeln
Roasted chicken breast served with chimichurri sauce, braised vegetables and sweet potato
19,00€

Jungschweinschnitzel an Waldpilzrahm mit 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 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€

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€

Burger vom Hirsch mit Vollkornbrot, Rotkohl, Feldsalat, Preiselbeer-Mayonnaise und Pastinaken-Pommes
Venison burger served on wholemeal bread with red cabbage, lamb's lettuce, cranberry mayonnaise and parsnip fries
19,50€

Fischgerichte
Fish dishes

Pot-au-Feu von Lachs, Zander und Garnele an zweierlei Saucen mit schwarzen Bandnudeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
Pot-au-feu of salmon, pikeperch and prawns served with a duo of sauces, black noodles and a side salad with sour cream dressing
25,50€

Pochierte Medaillons vom Dorsch an Senfsoße mit Gurken-Dill-Salat und Butterkartoffeln
Poached cod medallions served with mustard sauce, cucumber-dill salad and buttered potatoes
21,00€

Zandermedaillons an Linsengemüseragout und Rieslingschaum
Pikeperch medallions served with lentil and vegetable ragout topped with Riesling foam
21,00€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Herb crusted salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes
22,00€

Vegetarische Gerichte
Vegetarian dishes

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler
Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings
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 Rucolacrunch
Braised vegetables with tomato ragout served with sweet potato fries and rocket crunch
13,50€

Geschmorte Vanillekarotten mit getrüffelten Kichererbsen-Stäbchen
Braised vanilla carrots with truffled chickpea sticks
15,50€

Gebratener Quinoa an Pfannengemüse, Olivenöl und Kräuter
Quinoa with pan fried vegetables, olive oil and herbs
13,50€

Glutenfreie Gerichte
Gluten free dishes

Trilogie von der Weide | Rind, Schwein und Poularde | an Rotweinreduktion mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes
Trilogy of meat -beef, pork and turkey- with a red wine reduction served with braised vegetables and sweet potato fries
21,50€

Pochierte Medaillons vom Dorsch an Senfsoße mit Gurken-Dill-Salat und Butterkartoffeln
Poached codfish medallions served with mustard sauce, cucumber-dill salad and buttered potatoes
21,00€

Laktosefreie Gerichte
Lactose free dishes

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

Zandermedaillons an Linsengemüseragout
Pikeperch medallions served with lentil and vegetable ragout
21,00€

Desserts
Desserts

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

Crème Brûlée an Zwetschgenragout und Zimteis
Crème brûlée with plum ragout and cinnamon ice cream
8,50€

Trilogie vom Apfel - Tarte | pochiert | gefroren – an Walnüssen und Karamell
Trilogy of apples – tart | poached | frozen – with walnuts and caramel
9,00€

Dessertvariation | ab 4 Personen
Dessert selection | from 4 people
7,00€ pro Person | per person sharing