

Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Kürbiscrèmesuppe mit Himbeermark und Kürbiskern-Scones
Creamy pumpkin soup served with raspberry puree and pumpkin seed scones 9,00€

Hessische Bruschetta-Trilogie –
Crème von der Ederseeeforelle | Harzer mit Musik | Ahle Worscht
Hessen bruschetta trilogy – Edersee trout crème | Harz cheese with chopped onion & vinegar | regional salami speciality 12,50€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern
House marinated salmon on rösti potato cakes with sour cream and garden herbs 14,50€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatte Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen
Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons and pan-fried chicken strips 14,50€

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 13,90€

Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein an Waldpilzen in Rahm mit Bratenjus und Kartoffelrösti
Medaillons of pork with mushrooms in cream, pan jus and rösti potato cakes 22,50€

Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste mit Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
'Café de Paris' crusted rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with sour cream dressing 26,50€

Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinreduktion und Sellerie-Kartoffel-Püree
Braised veal cheek served with a red wine reduction and celeriac and potato puree 25,50€

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 23,00€

Schweineschnitzel aus der Region an Waldpilzrahm mit Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
Regional breaded pork escalope with a mushroom cream sauce, roast potatoes and side salad with sour cream dressing 16,50€

Maispoularde an Chimichurri-Soße, gebratenen Salatherzen mit Parmesan und Süßkartoffelpommes
Corn-fed chicken served with chimichurri sauce, fried lettuce hearts with Parmesan and sweet potato fries 21,50€

Zanderfilet an Kürbis-Gemüse und gebratenen Gnocchi
Pike perch fillet served with pumpkin and fried gnocchi 24,00€

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler
Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings 14,50€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salbeibutter an Parmesanseigel
Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan 14,90€

**Für eine vegane Alternative fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
For a vegan alternative please ask our service staff.**

Desserts – Desserts

Crème Brûlée an zweierlei von der Zwetschge - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of plum - salad & sorbet - 9,50€

Lebkuchentiramisu an Karamellsauce -im Weckglas serviert-
Gingerbread tiramisu with caramel sauce -served in a preserving jar- 9,50€

