

**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 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 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

Entenleberpraline im Pumpernickelmantel an Carpaccio von Roter Bete und Brombeer-Chutney
Duck liver praline in a pumpernickel coating, beetroot carpaccio and blackberry chutney
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€

Gebratene Garnelen auf lauwarmem Erbsenpüree, Koriander und Curryschaum
Grilled prawns on a coriander and pea purée garnished with curry foam
14,50€

Mit Feigen gefüllte Kichererbsenperlen auf Salat von Quinoa, Zitronengras, Mango und
Granatapfel
Fig filled chickpea pearls on a mango, pomegranate, lemongrass and quinoa salad
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 | per person sharing with tartare

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€

Blattsalat mit Balsamico-Frucht-Dressing, Gemüsecrunch und Streifen von Lachs, Zander und Thunfisch
Leaf salad in a balsamic-fruit dressing with vegetable crunch and strips of salmon, pike perch and tuna
14,50€

Suppen **Soups**

Mangold-Karotten-Suppe mit gebackenem Garnelensäckchen und Curryespuma
Mangold and carrot soup garnished with a prawn bundle and curried foam
8,50€

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€

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€

Bunte Tagliatelle mit Basilikumpesto, Rucola und gegrillten Lachswürfeln
Mixed coloured tagliatelle with a sauce of basil pesto, rocket and grilled salmon pieces
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

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
25,00€

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€

Ochsenbacke an Rotweinjus und Sellerie-Kartoffel-Püree
Ox cheek served with red wine jus and celeriac and potato puree
20,00€

Medaillons vom Ibérico-Schwein an Rotweinreduktion mit Polenta und gelben und roten Tomatenperlen
Iberian pork medallions served with a red wine reduction, polenta and pearls of yellow and red tomatoes
24,50€

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€

Bratwurst - Reh und Wildschwein - vom Dorfmetzger auf Sauerkraut und Kartoffelstampf
Venison and wild boar bratwurst sausages (made by the local butcher) with sauerkraut and mashed potatoes
16,00€

Fischgerichte

Fish dishes

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

Rosa gebratenes Thunfischsteak an Teriyaki-Sauce auf Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Couscous
Rare cooked tuna steak served with a snow pea and tomato medley, couscous and teriyaki sauce
28,50€

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€

Couscous an Pfannengemüse, Olivenöl und Kräuter
Couscous 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€

Rosa gebratenes Thunfischsteak an Teriyaki-Sauce auf Zuckerschoten-Tomaten-Gemüse und Couscous

Rare cooked tuna steak served with a snow pea and tomato medley, couscous and teriyaki sauce

28,50€

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

25,00€

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 Rotweifeigen und Sauerrahmeis

Crème Brûlée, red wine figs and sour cream ice cream

8,50€

Gebackener Cheesecake an Vanille-Birnen und Joghurt-Mohn-Parfait

Baked cheesecake, vanilla pears and a yoghurt and poppy seed parfait

9,00€

Dessertvariation | ab 4 Personen

Dessert selection | from 4 people

7,00€ pro Person | per person sharing