

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

12,50€

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

Pouardenbruststreifen

Summery leaf salad with a sour cream and herb dressing, cherry tomatoes, sprouts and turkey breast strips

13,50€

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 roast beef, 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 Mandel-Granola
North Hessen sour cream mousse with marinated raspberries and almond granola
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€

In Kasseler „Craft Beer“ (mit Honig gebraut) sous-vide gegarte Tranchen von der Entenbrust auf Perlgraupensalat und Nordhessischen Kräutern

Thinly sliced duck fillets slow cooked 'sous-vide' in local craft honey beer served with a barley salad and garnished with North Hessen herbs

14,50€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern

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

13,50€

Burrata auf Ofentomatensalat, Basilikum-Crème fraîche, Sud von altem Balsamico, Trüffel und Pinienkernen

Burrata served on an oven baked tomato salad, basil crème fraiche and aged balsamic and pine nut stock

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

15,50€ 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

12,50€

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
14,90€

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€

Maiscrèmesuppe mit Rote Bete Chip und Tequila-Espuma
Cream of corn soup with beetroot chip and tequila espuma
8,50€

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 tomatasierter Jus mit Weizennudeln und Rucolacrunch
Strips of beef in tomato jus with wheat noodles and rocket crunch
19,00€

Penne in Basilikumpesto, 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 „Café de Paris“-Kruste mit kräftiger 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
25,00€

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€

Rinderfilet vom Black Angus Rind an Rotweinreduktion mit Perlzwiebeln, Kräuterseitling und Kartoffelrösti
Fillet of beef with red wine reduction served with pearl onions, king oyster mushrooms and rösti potato cakes
31,00€

Duett vom irischen Lamm - Keule und Rücken - unter der Ziegenkäsekruste mit Bohnen-Minz-Kompott, gebratener Wassermelone und Kichererbsen-Pommes
Goat's cheese crusted duo of Irish lamb - rack and shank- served with pan fried watermelon and chickpea fries
26,00€

Gebratene Maispoularde auf mediterranem Gemüse mit Süßkartoffelpommes und Chimichurri-Sauce
Roasted corn-fed chicken and Mediterranean vegetables served with sweet potato fries and chimichurri sauce
19,50€

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
20,50€

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€

Fischgerichte

Fish dishes

Grillteller vom Fisch – Wolfsbarsch, Lachs und Rotgarnele – mit weißer Knoblauchbutter, Tomatenreis und Chimichurri-Sauce

Grilled fish platter – sea bass, salmon and red shrimp – with a white garlic butter, tomato rice and chimichurri sauce

23,50€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

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

22,00€

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€

Penne in Basilikumpesto mit Schmorgemüse und Rucola

Gnocchi with basil pesto, braised vegetables and rocket

13,50€

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€

Gebackene Kichererbsenperlen auf Quinoa-Minz-Kompott und gebratener Wassermelone

Roasted chickpea pearls on a quinoa-mint compote with pan fried watermelon

14,50€

Glutenfreie Gerichte

Gluten free dishes

Rumpsteak mit kräftiger Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing

Rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with sour cream dressing

25,00€

Grillteller vom Fisch – Wolfsbarsch, Lachs und Rotgarnele – mit weißer Knoblauchbutter,

Tomatenreis und Chimichurri-Sauce

Grilled fish platter – sea bass, salmon and red shrimp – with a white garlic butter, tomato rice and chimichurri sauce

23,50€

Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes

Rumpsteak mit kräftiger Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Balsamicodressing
Rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with balsamic dressing
25,00€

Lachssteak mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes
22,00€

Desserts

Desserts

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

Nordhessisches Schmandmousse mit marinierten Himbeeren und Mandel-Granola
North Hessen sour cream mousse with marinated raspberries and almond granola
8,00€

Blaubeersalat mit weißem Nougat-Eis und Crème de Cacao
Blueberry salad with white nougat ice cream and Crème de Cacao
9,00€

Crème Brûlée von der Tahiti-Vanille an Cassis Sorbet
Tahitian vanilla Crème brûlée with cassis sorbet
8,50€