



### Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Strauchtomatensuppe mit Basilikum und Parmesan <i>Vine tomato soup with basil and parmesan</i>	7,00€
Bruschetta-Trilogie – Thunfischcrème mit Kapern   Strauchtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto   luftgetrockneter italienischer Landschinken <i>Bruschetta trilogy – Tuna cream with capers   vine tomatoes, mozzarella and basil pesto   air dried Italian ham</i>	9,50€
Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Nordhessischer Grüner Soße <i>House marinated salmon on rösti potato cakes with an herb and sour cream sauce</i>	13,50€
Sommerlicher Blattsalat mit Schmand-Kräuter-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen und Poulardenbruststreifen <i>Summery leaf salad with a sour cream and herb dressing, cherry tomatoes, sprouts and turkey breast strips</i>	13,50€
Bunter Blattsalat an Pommerysenf-Dressing mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und Weißkohl <i>Mixed leaf salad with sautéed chanterelles, bacon and white cabbage tossed in a pommery mustard dressing</i>	14,50€

### Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein an Pfifferlinge in Rahm mit Bratenjus und Kartoffelrösti <i>Medaillons of pork with chanterelles in cream, pan jus and rösti potato cakes</i>	22,00€
--	--------

Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste mit kräftiger Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing <i>'Café de Paris' crusted rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with sour cream dressing</i>	25,00€
Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln <i>Prime boiled veal with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes</i>	19,50€
Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen, Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödel <i>Venison ragout with mushrooms, cranberry and cinnamon espuma and bread dumplings</i>	20,50€
Jungschweinschnitzel an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing <i>Breaded tender pork escalope with a cream sauce, refined with bacon, roast potatoes and side salad with sour cream dressing</i>	15,50€
Matjesfilet in einer Soße von Schmand, Zwiebeln, Äpfel und sauren Gurken mit Bratkartoffeln <i>Herring fillet with a creamy onion, apple and gherkin sauce and roast potatoes</i>	14,50€
Zanderfilet an gebratenen Pfifferlingen und Kartoffelrolle <i>Pike perch fillet served with chanterelles and potato roll</i>	22,00€
Pfifferlinge in Rahm mit gebratenen Serviettenknödeltaler <i>Creamy chanterelles served with sautéed bread dumplings</i>	15,50€
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Gouda überbacken <i>Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and Gouda cheese</i>	13,50€
<b>Desserts – Desserts</b>	
Nordhessisches Schmandmousse mit marinierten Himbeeren und Mandel-Granola <i>North Hessen sour cream mousse with marinated raspberries and almond granola</i>	8,00€
Löwenburger Beerenragout mit Joghurteis <i>Mixed berry ragout with yoghurt ice cream</i>	7,00€