

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
12,50€

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
13,50€

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€

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 der Landfleischerei Koch aus Calden mit Bauernbrot, Butter und Gurke
Ahle Worscht – regional salami speciality from the Koch Butchery in Calden – served with farmer's bread,
butter and gherkin
12,00€

Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade
Rare cooked roast beef, served cold, with roast potatoes and remoulade
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 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€

Leicht geräucherte Gelbflossenmakrele mit Wasabi-Mayonnaise, Kombu Algen und japanischer Pflaume
Lightly smoked yellow finned mackerel with wasabi mayonnaise, kombu seaweed and Japanese plums
15,50€

Quinoa-Walnuss-Kompott an zweierlei Roter Bete, Feta-Mousse und Baiser
Quinoa-walnut compote with a duo of beetroot and feta mousse and meringue
13,00€

Hessische Bruschetta-Trilogie – Crème von der Ederseeforelle | Harzer mit Musik | Ahle Worscht
Hessen bruschetta trilogy – Edersee trout crème | Harz cheese with chopped onion & vinegar | regional salami speciality
10,50€

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 Gelbflossenmakrele | per person sharing with tartare and/or yellow finned mackerel

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
12,50€

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
13,50€

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 Rucola-Crunch

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€

Der Herbstliche - mit Kürbis und Ziegenkäse
The autumnal - with pumpkin and goat's cheese
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 „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€

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

Bœuf bourguignon mit Perlzwiebeln, Speck, Champignons und Bratkartoffelkroketten
Bœuf bourguignon cooked with pearl onions, bacon and mushrooms served on roast potato croquettes
22,50€

Duett vom irischen Lamm - Keule und Rücken - mit Rotweinreduktion an Honigkarotten und getrüffeltem Kichererbsenpomme
Duo of Irish lamb -leg and ribs- served with a red wine reduction, honey carrots and truffled chickpea fries
26,50€

Gebratene Hähnchenbrust an Chimichurri-Soße mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpomme
Roasted chicken breast served with chimichurri sauce, braised vegetables and sweet potato fries
19,50€

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
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€

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€

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€

Zandermedaillons an Linsengemüseragout und zweierlei Kürbis - Kompott & gefroren -

Pikeperch medallions served with lentil and vegetable ragout topped with a duo of pumpkin - compote & frozen -

21,00€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

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

22,50€

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler

Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings

14,00€

Bunte Taglierini in Basilikumpesto mit gebratenem Gemüse

Mixed taglierini noodles with basil pesto and roasted vegetables

13,50€

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Schmorgemüse in Tomatenragout mit Süßkartoffelpommes und Rucola-Crunch

Braised vegetables with tomato ragout served with sweet potato fries and rocket crunch

13,50€

Gebackene Kichererbsenperlen auf Quinoa-Koriander-Kompott und gebratenem Kürbis

Roasted chickpea pearls on a quinoa-coriander-compote with pan fried pumpkin

14,50€

Glutenfreie Gerichte

Gluten free dishes

Bœuf bourguignon mit Perlzwiebeln, Speck und Champignons auf Kartoffelpüree

Bœuf bourguignon cooked with pearl onions, bacon and mushrooms served on mashed potato

22,50€

Zandermedaillons an Linsengemüseragout und zweierlei Kürbis - Kompott & gefroren -

Pikeperch medallions served with lentil and vegetable ragout topped with a duo of pumpkin - compote & frozen -

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
25,00€

Lachssteak mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Salmon steak served with pan fried vegetables and rosemary potatoes
22,50€

Desserts

Desserts

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

Crème Brûlée an zweierlei von der Zwetschge - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of plums - salad & sorbet -
8,50€

Tarte von Zartbitterschokolade und Nüssen an Rotwein-Butter-Eis
Dark chocolate tart with nuts and red wine-butter ice-cream
9,00€