

## **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€

#### **Salate**

##### **Salads**

Bunte Blattsalate mit Pommerysenf-Dressing, Tomaten, Sprossen und gebratenen Maultaschen

Mixed leaf salad with Pommery mustard dressing, tomatoes, sprouts and fried stuffed pasta squares

12,50€

Sommerlicher Blattsalat mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Sprossen, Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind

Summery leaf salad with red wine and shallot dressing, sprouts, crispy wafer and grilled beef strips

14,90€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatte Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons and pan-fried chicken strips

13,90€

#### **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 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

12,30€

Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln

Rare cooked roast beef, served cold, with tartar sauce and fried potatoes

14,50€

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Rucola und Apfelmus  
Smoked salmon on a potato pancake served with rocket and apple sauce  
14,70€

**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 im Glas an Waldbeeren und Minze  
North Hesse sour cream mousse served in a preserving jar with forest fruits and mint  
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 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**

Vitello Tonnato „Nordhessisch“ mit gebackenen Kapern, pochiertem Ei, eingelegten Karotten und Thunfisch-Eis

North Hessen style vitello tonnato with baked capers, poached egg, pickled carrots and tuna ice cream  
14,00€

Angemachtes Tatar vom Black Angus Rinderfilet auf gebratenem Vollkorntaler mit Wachtelspiegelei und Radieschen

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 rösti potato cakes with sour cream and garden herbs  
13,50€

Matjes Tatar an geröstetem Baguette, Sauerrahm-Preiselbeermousse und marinierten Gurken

Herring tartare on a toasted baguette with sour cream cranberry mousse and marinated cucumber  
13,50€

Quartett von der Karotte - Eis | Mousse | Crunch | gebraten - mit Ziegenkäsecreme und Basilikumöl

Quartet of carrots - ice cream, mousse, crunch, pan fried - with goat's cheese cream and basil oil  
13,50€

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  
11,00€

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 tartare

**Salate**

**Salads**

Lauwarmer Schafskäsesalat aus dem Ofen mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln und Olivenöl

Oven baked feta salad with cherry tomatoes, spring onions and olive oil  
13,50€

Bunte Blattsalate mit Pommerysenf-Dressing, Tomaten, Sprossen und gebratenen Maultaschen

Mixed leaf salad with Pommery mustard dressing, tomatoes, sprouts and fried stuffed pasta squares  
12,50€

Sommerlicher Blattsalat mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Sprossen, Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind

Summery leaf salad with red wine and shallot dressing, sprouts, crispy wafer and grilled beef strips  
14,90€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatta Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons and pan-fried chicken strips  
13,90€

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€

## **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€

Penne in Basilikumrahm mit Rucola und gegrillten Lachswürfeln

Penne with basil cream, rocket and cubes of fried salmon  
15,20€

## **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 Sommerliche - mit mediterranem Gemüse und Feta  
The summertime - with mediterranean vegetables and feta  
12,00€

## **Fleischgerichte**

### **Meat dishes**

Trilogie von der Weide - Rind | Schwein | Poularde - unter der Tomaten-Kräuter-Kruste mit Schmorgemüse und Kartoffelroulade  
Tomato and herb crusted trilogy of meat –beef | pork | 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€

Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln  
Prime boiled veal with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes  
20,50€

Geschmorte Lammhaxe an Rotweinreduktion, Ratatouille und Thymian-Gnocchi  
Braised lamb shank in a red wine reduction served with ratatouille and thyme gnocchi  
26,50€

Gebratene Maispoularde an Chimichurri-Soße mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes  
Roasted corn-fed chicken served with chimichurri sauce, braised vegetables and sweet potato fries  
19,50€

Jungschweinschnitzel an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Sauerrahmdressing  
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  
21,00€

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  
20,00€

Duett vom Wildschwein aus dem Habichtswald - Rücken & Bratwurst - mit Schwarzwurzeln in Rahm und Brezelroulade

Duo of wild boar from the Habichtswald – loin and roasted sausage – with a creamy black salsify and pretzel roulade

22,80€

### **Fischgerichte**

#### **Fish dishes**

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

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

25,50€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

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

22,50€

Zandermedaillons mit wildem Brokkoli, Venere-Reis, Limetten-Espuma und Gazpacho-Sorbet

Pikeperch medallions served with wild broccoli, Venere rice, lime espuma and gazpacho sorbet

21,50€

### **Vegetarische/Vegane Gerichte**

#### **Vegetarian/Vegan dishes**

Duett vom Kräuterseitling - gebraten & gebacken - an schwarzem Rundkornreis und wildem Brokkoli

King oyster mushroom duet - pan-fried and oven baked - with black rice and wild broccoli

14,50€

Penne mit Olivenöl, Wildkräuter und gebratenem Gemüse

Penne with olive oil, wild herbs and pan-fried vegetables

13,50€

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Süßkartoffelpommes

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes

13,50€

Gebackene Kichererbsenperlen auf Ratatouille

Roasted chickpea pearls served with ratatouille

14,50€

### **Glutenfreie Gerichte**

#### **Gluten free dishes**

Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln

Prime boiled veal with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes

20,50€

Zandermedaillons mit wildem Brokkoli, Venere-Reis, Limetten-Espuma und Gazpacho-Sorbet

Pikeperch medallions served with wild broccoli, Venere rice, lime espuma and gazpacho sorbet

21,50€

## 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  
22,50€

## Desserts

### Desserts

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

Nordhessisches Schmandmousse im Glas an Waldbeeren und Minze  
North Hessen sour cream mousse served in a preserving jar with forest fruits and mint  
8,00€

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

Sauerkirsch-Sorbet mit Brownie von der weißen Schokolade  
Sour cherry sorbet with white chocolate brownie  
9,00€