

**Unsere Sonntagskarte**  
**von 12:00 bis 14:00 Uhr**  
*Meals on sunday from 12:00 – 2:00 pm*

**Suppen & Vorspeisen - Soups & Starters**

Kürbiscrèmesuppe 8,50€  
mit Himbeermark und Blätterteigschnecke  
*Creamy pumpkin soup*  
*served with raspberry puree and a puff pastry swirl*

Feldsalat mit Sauerrahmdressing, 13,50€  
Birnenpalten und gebratener Gänseleber  
*Lamb's lettuce salad with sour cream dressing,*  
*pear and fried goose liver*

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti 13,50€  
mit Sauerrahm und Gartenkräutern  
*House marinated salmon on a rösti potato cake*  
*topped with sour cream and garden herbs*

Carpaccio von zweierlei Bete, Frischkäsemousse 13,50€  
und Mandel-Thymian-Granola  
*Beet duo of carpaccio with cream cheese mousse*  
*and almond and thyme granola*

Hessische Bruschetta-Trilogie – 11,00€  
Crème von der Edersee forelle | Harzer mit Musik | Ahle Worscht  
*Hessen bruschetta trilogy –*  
*Edersee trout crème | Harz cheese with chopped onion & vinegar |*  
*regional salami speciality*

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette 13,50€  
mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Walnuss  
*Lamb's lettuce on a balsamic-vinaigrette*  
*with baked goat's cheese, pear and walnuts*

**Hauptgerichte - Main Courses**

Medaillons vom Schwein an Rotweinreduktion 22,00€  
mit Schmorgemüse und Röstitaler  
*Medaillons of pork with red wine reduction,*  
*braised vegetables and rösti*

Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste 26,00€  
mit 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*

Jungschweinschnitzel an Waldpilzrahm 15,70€  
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing  
*Breaded tender pork escalope with a mushroom cream sauce,*  
*roast potatoes and side salad with sour cream dressing*

Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen, 21,50€  
Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödeltaler  
*Venison ragout with forest mushrooms,*  
*cranberry and cinnamon espuma and a round of bread dumplings*

Geschmorte Wildschweinkeule an Rotweinreduktion 20,50€  
mit Wirsingkompott und Kräuterschupfnudeln  
*Braised leg of wild boar in a red wine reduction*  
*served with savoy cabbage and herb potato noodles*

¼ Gans mit Orangenjus, 28,00€  
Rotkohl, Grünkohl und Majoranklößen  
*¼ Goose with orange jus,*  
*red cabbage, kale and marjoram dumplings*

Gänseragout an Butterspätzle, 22,50€  
dazu Feldsalat mit Sauerrahmdressing  
*Goose ragout with buttered German egg noodles*  
*and lamb's lettuce salad with sour cream dressing*

Lachssteak unter der Kräuterkruste 22,90€  
mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln  
*Herb crusted salmon steak*  
*served with pan fried vegetables and rosemary potatoes*

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler 14,00€  
*Herbed wild mushroom ragout*  
*served with a round of bread dumplings*

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung 14,90€  
in Salbeibutter an Parmesanseigel  
*Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan*

**Desserts - Desserts**

Lebkuchenmousse an Baileyssauce -im Weckglas serviert- 8,50€  
*Gingerbread mousse with Baileys sauce*  
*-served in a preserving jar-*

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