

## **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  
12,90€

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€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatta 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€

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  
12,30€

Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade  
Rare cooked roast beef, served cold, with roast potatoes and remoulade  
14,50€

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Rucola und Apfelmus  
Smoked salmon on a potato pancake served with rocket and apple sauce  
14,90€

### **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  
9,70€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan  
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan  
11,50€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat  
The Nordic – with smoked salmon and spinach leaves  
12,50€

### **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**

„Crème Brûlée“ vom Habichtswaldschwein an geschmorter Bete & Rote Bete-Sauerrahm-Eis  
Habicht's forest wild boar Crème Brûlée' served with braised beets and beetroot and sour cream ice cream  
14,50€

Angemachtes Tatar vom Black Angus Rinderfilet auf gebratenem Vollkornbrot 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€

Lauwarme Forelle an Roter Bete und Flusskrebssalat

Gently warmed trout with beetroot and crayfish salad

15,50€

Carpaccio von zweierlei Bete mit Frischkäsemousse und Mandel-Thymian-Granola

Beet duo of carpaccio with cream cheese mousse and almond and thyme granola

13,50€

Hessische Bruschetta-Trilogie – 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

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

13,50€ pro Person | per person sharing

16,00€ pro Person – mit Tatar | per person sharing with tartare

**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

13,50€

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  
12,90€

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€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatta Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen

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

## Suppen

### Soups

Kürbiscrèmesuppe mit Himbeermark und Blätterteigschnecke

Creamy pumpkin soup served with raspberry puree and a puff pastry swirl  
8,50€

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€

## 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  
19,50€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salbeibutter an Parmesanegel

Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan  
14,90€

## 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  
9,70€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan

The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan  
11,50€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat  
The Nordic - with smoked salmon and spinach leaves  
12,50€

Der Winterliche - mit Gans und Rotkohl  
The wintry - with goose and red cabbage  
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  
21,90€

Rumpsteak unter der „Café de Paris“-Kruste 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  
26,00€

Rinderfilet vom Black Angus Rind an Rotweinreduktion mit Perlzwiebeln, Kräuterseitlingen und Kartoffelrösti  
Filet of beef with red wine reduction served with pearl onions, king oyster mushrooms and rösti potato cakes  
33,00€

Bœuf bourguignon mit Perlzwiebeln, Speck, Champignons und Bratkartoffelkroketten  
Bœuf bourguignon cooked with pearl onions, bacon and mushrooms served on roast potato croquettes  
23,00€

Lammfilets auf Sellerie-Kartoffelstampf und wildem Brokkoli  
Filet of lamb served with celeriac and potato mash and wild broccoli  
29,50€

Gebratene Maispoularde an Chimichurri-Sauce mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes  
Roasted corn-fed chicken served with chimichurri sauce, braised vegetables and sweet potato fries  
19,70€

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  
15,70€

## **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  
21,50€

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  
20,50€

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**

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

26,00€

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€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

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

22,90€

### **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**

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Süßkartoffelpommes

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes

13,50€

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€

### **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

23,00€

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 an Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Balsamico-Vinaigrette  
Rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with a balsamic vinaigrette  
26,00€

Lachssteak mit gebratenem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln  
Salmon steak served with pan fried vegetables and rosemary potatoes  
22,90€

## 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€

Abgeflammtes Milchbrot an Feigenkompott und braunem Karamel-Butter-Eis  
Flame toasted bread served with fig compote and browned caramel butter ice cream  
9,00€