

Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Strauchtomatensuppe mit Basilikum und Parmesan
Vine tomato soup with basil and parmesan 7,50€

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* 11,90€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
mit Nordhessischer Grüner Soße
*House marinated salmon on rösti potato cakes
with an herb and sour cream sauce* 14,50€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatte Croûtons
und gebratenen Hähnchenbruststreifen
*Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons
and pan-fried chicken strips* 14,50€

Bunter Blattsalat an Pommerysenf-Dressing
mit gebratenen Champignons, Speck und Weißkohl
*Mixed leaf salad with sautéed mushrooms, bacon
and white cabbage tossed in a pommery mustard dressing* 14,80€

Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein an Waldpilzen in Rahm
mit Bratenjus und Kartoffelrösti
*Medaillons of pork with mushrooms in cream,
pan jus and rösti potato cakes* 22,50€

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* 26,50€

Tafelspitz vom deutschen Weiderind
mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln
*Prime boiled veal
with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes* 22,80€

Wildragout vom Hirsch mit Waldpilzen,
Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödel
*Venison ragout with mushrooms,
cranberry and cinnamon espuma and bread dumplings* 22,50€

Schweineschnitzel aus der Region
an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln
und Beilagensalat mit Schmanddressing
*Regional breaded pork escalope
with a cream sauce, refined with bacon, roast potatoes
and side salad with sour cream dressing* 16,00€

Matjesfilet in einer Soße von Schmand, Zwiebeln, Äpfel
und sauren Gurken mit Bratkartoffeln
*Herring fillet with a creamy onion, apple and gherkin sauce
and roast potatoes* 17,50€

Zanderfilet an Lauch-Tomaten-Gemüse und Kartoffelrolle
*Pike perch fillet served with leek and tomatoes vegetables
and potato roll* 22,80€

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

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung,
Tomatenragout und Gouda überbacken
*Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach,
topped with tomato ragout and Gouda cheese* 14,00€

Desserts - Desserts

Crème Brûlée an zweierlei von der Erdbeere - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of strawberries - salad & sorbet - 9,00€

Nordhessisches Schmandmousse im Glas
an Waldbeeren und Minze
*North Hessen sour cream mousse served in a preserving jar
with forest fruits and mint* 8,50€

