

**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

7,80€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht

Kassel potato soup with sour cream and regional salami

7,80€

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

13,20€

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

15,40€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatta Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen

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

14,50€

Wurst- und Fleischspezialitäten

Sausage and meat specialities

Rostbratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat und Senf

Bratwurst sausage with potato salad and mustard

8,70€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites

Sausage with a curry sauce and French fries

8,70€

Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffelsalat und süßem Senf

Fried meat loaf with potato salad and sweet mustard

9,50€

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

12,90€

Kaltes, rosa gebratenes Roastbeef mit Remouladensauce und Bratkartoffeln
Rare cooked roast beef, served cold, with tartar sauce and fried potatoes
15,00€

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Rucola und Apfelmus
Smoked salmon on a potato pancake served with rocket and apple sauce
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
9,80€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan
12,00€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat
The Nordic - with smoked salmon and spinach leaves
13,00€

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
8,50€

Lauwarmer Milchreis – wahlweise mit
Warm rice pudding – optional with

Zucker & Zimt
sugar & cinnamon
5,80€

heißen Kirschen
hot cherries
6,80€

**Unsere Speisen in der Habichtswaldwirtschaft
von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 21:30 Uhr**

**Meals in our Habichtswaldwirtschaft
from 12:00 – 2:00 pm
and from 6:00 – 9:30 pm**

Vorspeisen

Appetizers

Vitello Tonnato „Nordhessisch“ mit gebackenen Kapern, eingelegten Karotten und Crème von der Ederseeeforelle

North Hessen style vitello tonnato with baked capers, pickled carrots and Edersee trout crème

14,70€

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

Seasoned tartare of black angus beef fillet served on a roasted wholegrain round with a fried quail egg and radish

16,90€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräuter

House marinated salmon on rösti potato cakes topped with sour cream and garden herbs

14,50€

Geschichtetes Matjes Tatar | Pumpernickel, Gurke, Kräuter, Radieschen und Rote Bete |

Layered herring tartar | pumpernickel | cucumber | fresh herbs | radish | beetroot

14,80€

Gebackener Burrata auf bunten Tomaten, Basilikum und Pinienkern-Vinaigrette

Baked burrata on a medley of tomatoes with basil and pine nut vinaigrette

14,00€

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

11,90€

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

14,00€ pro Person | per person sharing

16,50€ pro Person – mit Tatar | per person sharing with tartare

Salate

Salads

Rucolasalat mit Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, Kresse und gebackenem Ziegenkäsetaler

Rocket, cherry tomato, cress and baked goat's cheese salad with a balsamic vinaigrette

14,00€

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
13,20€

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
15,40€

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

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
15,40€

Suppen

Soups

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht
Kassel potato soup with sour cream and regional salami
7,80€

Kräftige Brühe vom deutschen Rind mit Maultaschen und Gemüse
Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables
6,90€

Nudelspezialitäten

Pasta specialities

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

Streifen vom Weiderind in tomatisierter Jus mit Weizennudeln und Rucolacrunch
Strips of beef in tomato jus with wheat noodles and rocket crunch
19,80€

Penne in Basilikumrahm mit Rucola und gegrillten Lachswürfeln
Penne with basil cream, rocket and cubes of fried salmon
15,90€

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
9,80€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan
12,00€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat
The Nordic - with smoked salmon and spinach leaves
13,00€

Der Sommerliche - mit mediterranem Gemüse, Ziegenkäse und Basilikum
The Summertime – with Mediterranean vegetables, goat's cheese and basil
13,50€

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
22,80€

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
26,50€

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
35,50€

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€

Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinreduktion und Sellerie-Kartoffel-Püree
Braised veal cheek served with a red wine reduction and celeriac and potato puree
25,50€

Maispoularde an Chimichurri-Soße, gebratenen Salatherzen mit Parmesan und Süßkartoffelpommes
Corn-fed chicken served with chimichurri sauce, fried lettuce hearts with Parmesan and sweet potato fries
20,80€

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

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

22,50€

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

21,50€

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

28,00€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

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

24,80€

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

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

22,80€

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

Bergpark Käseknödel an brauner Butter und Parmesan -vegetarisch-

Bergpark cheese dumplings with brown butter and Parmesan -vegetarian-

15,00€

Duett vom Kräuterseitling | gebraten & gebacken | an schwarzem Rundkornreis und wildem Brokkoli -vegetarisch/vegan-

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

15,50€

Penne mit Olivenöl, Wildkräuter und gebratenem Gemüse -vegetarisch/vegan-

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

13,90€

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Süßkartoffelpommes -vegetarisch/vegan-

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes -vegetarian/vegan-

13,90€

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
22,80€

Zandermedaillons mit wildem Brokkoli, Venere-Reis, Limetten-Espuma und Gazpacho-Sorbet
Pike perch medallions served with wild broccoli, Venere rice, lime espuma and gazpacho sorbet
22,80€

Laktosefreie Gerichte

Lactose free dishes

Rumpsteak mit Rotweinreduktion, Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Balsamicodressing
Rump steak with red wine reduction, roast potatoes and side salad with balsamic dressing
26,50€

Lachssteak mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes
24,80€

Desserts

Desserts

Herkules Schokoladen Variation – Mousse | Tarte | gefroren –
Herkules chocolate variation - mousse | tart | frozen -
9,80€

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€

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

Variation von der indischen Mango – Mousse | mariniert | gefroren –
mit Marshmallow-Schaum
Variation of the Indian mango - mousse | marinated | frozen - with marshmallow foam
10,50€