

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
8,00€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht
Kassel potato soup with sour cream and regional salami
8,00€

Kräftige Brühe vom deutschen Rind mit Maultaschen und Gemüse
Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables
7,00€

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
13,50€

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
15,50€

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
9,00€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites
Sausage with a curry sauce and French fries
9,00€

Bauernsülze mit eingelegten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Remoulade
Jellied meat with pickled onions, roast potatoes and remoulade
10,50€

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatgarnitur und süßem Senf
Fried meat loaf with fried egg, roast potatoes, salad garnish and sweet mustard
13,50€

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
13,50€

Himmel & Erde -gebratene Blutwurst mit Kartoffeln und Apfelschmand-
Heaven & earth - fried blood sausage with potatoes and apple sour cream
14,00€

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Rucola und Apfelmus
Smoked salmon on a potato pancake served with rocket and apple sauce
15,50€

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
10,50€

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

Lauwarmer Milchreis – wahlweise mit
Warm rice pudding – optional with

Zucker & Zimt
sugar & cinnamon
6,00€

heißen Kirschen
hot cherries
7,00€

**Für eine vegane Alternative fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
*For a vegan alternative please ask our service staff.***

**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**

Wildschweinerücken im Pancettamantel mit zweierlei Roter Bete -gebacken & crème- und Haselnusskrokant
Wild boar loin wrapped in pancetta served with a duo of beetroot - baked & cream - hazelnut crunch
15,50€

Angemachtes Tatar vom Black Angus Rinderfilet auf gebratenem Vollkorntaler mit Wachtelspiegelei und Radieschensalat
Seasoned tartare of black angus beef fillet served on a roasted wholegrain round with a fried quail egg and radish
17,00€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräutern
House marinated salmon on rösti potato cakes topped with sour cream and garden herbs
14,50€

Geräucherter Aal mit sous vide gegarten Schweinebauch in Dashisud und Blumenkohlcrème
Smoked eel with sous vide cooked pork belly in dashi broth served with cauliflower cream
16,00€

In Salzteig gegarte Ringelbete mit Urkarottensalat, Linsen-Vinaigrette, Kräuteröl und Haselnüssen
Salt baked 'Chioggia' beets with black carrot salad, lentil vinaigrette, herb oil and hazelnuts
14,00€

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
12,50€

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

14,00€ pro Person | per person sharing

16,50€ 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
13,90€

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
13,50€

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
15,50€

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

Suppen

Soups

Kürbiscrèmesuppe mit Himbeermark und Kürbiskern-Scones
Creamy pumpkin soup served with raspberry puree and pumpkin seed scones
9,00€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht
Kassel potato soup with sour cream and regional salami
8,00€

Kräftige Brühe vom deutschen Rind mit Maultaschen und Gemüse
Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables
7,00€

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 Rucola-Crunch
Strips of beef in tomato jus with wheat noodles and rocket crunch
19,80€

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
10,50€

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 Herbstliche - mit Kürbis und Ziegenkäse
The autumnal - with pumpkin and goat's cheese
13,00€

Fleischgerichte

Meat dishes

Trilogie von der Weide – Rind | Schwein | Poularde - unter der Tomaten-Kräuter-Kruste mit Schmortgemüse und Kartoffelroulade
Tomato and herb crusted trilogy of meat - beef | pork | turkey - served with braised vegetables and potato roulade
23,00€

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
37,50€

Sous vide gegarte Rinderbrust mit Honig, Ofen-Rote Bete und Rote Bete Knödel
Sous vide cooked beef with honey, oven roasted beetroot and beetroot dumplings
23,00€

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
21,50€

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
16,50€

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
23,00€

Geschmorte Hirschkeule an Rotweinreduktion mit Wirsingkompott und Kräuterschupfnudeln
Braised leg of roe in a red wine reduction served with savoy cabbage and herb potato noodles
26,00€

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

27,50€

Zandermedaillons an zweierlei Kürbis - Waffel & Schaum -, Blattspinat und Sesameis

Pikeperch medallions with a duo of pumpkin - waffle & foam - spinach & sesame ice cream

24,00€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

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

24,80€

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Bunte Taglierini in Basilikumpesto mit gebratenem Gemüse

Mixed taglierini noodles with basil pesto and roasted vegetables

13,90€

Bergpark Käseknödel an brauner Butter und Parmesan

Bergpark cheese dumplings with brown butter and Parmesan

15,00€

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Süßkartoffelpommes

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes

13,90€

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

15,50€

Glutenfreie Gerichte

Gluten free dishes

Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinreduktion und Sellerie-Kartoffel-Püree

Braised veal cheek served with a red wine reduction and celeriac and potato puree

25,50€

Pot-au-Feu von Lachs, Zander und Garnele an zweierlei Saucen mit Kartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing

Pot-au-feu of salmon, pikeperch and prawns served with a duo of sauces, potatoes and a side salad with sour cream dressing

27,50€

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€

Crème Brûlée an zweierlei von der Zwetschge - Salat & Sorbet -

Crème brûlée with duo of plums - salad & sorbet -

9,50€

Mandeltarte mit eingelegten Aprikosen, Buttermilch und zweierlei von der Valrhona Dulcey

Schokolade - Eis & Crème -

Almond tart with marinated apricots, buttermilk and a duo of Valrhona Dulcey chocolate - ice-cream & cream

10,00€