

Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Steckrübensuppe mit Apfel-Zimt-Strudel
Turnip soup with apple and cinnamon strudel 9,00€

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 13,00€

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

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€

Hauptgerichte - Main Courses

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

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 27,00€

Rinderroulade an Rotkohl und Butterkartoffeln
Beef roulade with red cabbage and buttered potatoes 21,50€

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

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€

Schweineschnitzel aus der Region an Waldpilzrahm
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat mit Schmanddressing
Regional breaded pork escalope with a mushroom cream sauce, roast potatoes and side salad with sour cream dressing 16,50€

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 22,50€

Zandermedaillons auf Mini-Brokkoli, Venere-Reis und Rieslingsoße
Pikeperch medallions served with mini broccoli, Venere rice and Riesling sauce 24,50€

Gänseragout an Butterspätzle,
dazu Feldsalat mit Sauerrahmdressing
Goose ragout with buttered German egg noodles and lamb's lettuce salad with sour cream dressing 24,50€

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler
Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings 14,50€

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

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

Desserts – Desserts

Crème Brûlée an zweierlei von der Zwetschge - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of plum - salad & sorbet - 9,50€

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