

**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  
9,50€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites  
Sausage with a curry sauce and French fries  
9,50€

Bauernsülze mit eingelegten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Remoulade  
Jellied meat with pickled onions, roast potatoes and remoulade  
11,00€

Abgebräunter Leberkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln, Salatgarnitur und süßem Senf  
Fried meat loaf with fried egg, roast potatoes, salad garnish and sweet mustard  
13,70€

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  
13,70€

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 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  
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  
13,00€

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

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**

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

### **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  
24,70€

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€

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  
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  
22,50€

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

24,50€

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

14,50€

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

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

27,00€

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 Blutorange, Buttermilch und zweierlei von der Valrhona Dulcey

Schokolade - Eis & Crème -

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

10,00€