

## Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht  
*Kassel potato soup with sour cream and regional salami* 8,50€

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* 27,50€

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

Tafelspitz vom deutschen Weiderind  
mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln  
*Prime boiled veal with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes* 23,50€

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* 17,00€

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* 23,00€

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