

Unsere Speisen im Restaurant von 12:00 bis 18:00 Uhr

**Meals in our Restaurant
from 12:00 – 6:00 pm**

Suppen

Soups

Deftige Gulaschsuppe mit Brot

Hearty Goulash soup with bread

8,50€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht

Kassel potato soup with sour cream and regional salami

8,50€

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

14,00€

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

15,90€

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

9,90€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites

Sausage with a curry sauce and French fries

10,50€

Bauernsülze mit eingelegten Zwiebeln, Bratkartoffeln und Remoulade

Jellied meat with pickled onions, roast potatoes and remoulade

11,00€

Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffelsalat und süßem Senf

Fried meat loaf with potato salad and sweet mustard

11,00€

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€

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
17,00€

Geräucherter Lachs auf Kartoffelpuffer mit Rucola und Apfelmus
Smoked salmon on a potato pancake served with rocket and apple sauce
16,00€

**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
11,20€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan
12,70€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat
The Nordic – with smoked salmon and spinach leaves
13,50€

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 im Restaurant
von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 21:30 Uhr**

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

**Vorspeisen
Appetizers**

Vitello Tonnato vom Kalb an confierten Karotten, pochiertem Wachtelei und Thunfisch-Eis
Veal Vitello Tonnato with confit carrots, poached quail egg and tuna ice cream
16,50€

Angemachter 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
17,50€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräuter
House marinated salmon on rösti potato cakes topped with sour cream and garden herbs
15,50€

Geschichtetes Matjes Tatar | Pumpernickel, Gurke, Kräuter, Radieschen und Rote Bete |
Layered herring tartar | pumpernickel | cucumber | fresh herbs | radish | beetroot
15,50€

Haferbiskuit an Grüne-Soße-Espuma und Burrata
Oat sponge cake with an herb and sour cream espuma and burrata
15,50€

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
14,00€

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
14,90€ pro Person | per person sharing
17,40€ 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
14,50€

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
14,00€

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
15,90€

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
8,50€

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
14,50€

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
11,20€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan
12,70€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat
The Nordic - with smoked salmon and spinach leaves
13,50€

Der Sommerliche - mit buntem Spargelgemüse, Sauce Hollandaise und Bärlauchpesto
The Summertime – with colorful asparagus vegetables, hollandaise sauce and wild garlic pesto
14,00€

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
25,50€

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
27,90€

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
39,00€

Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln
Prime boiled veal with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes
24,50€

Geschmorte Lammhaxe auf Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln
Braised lamb shank on ratatouille vegetables and rosemary potatoes
29,50€

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
24,70€

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
17,00€

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
24,00€

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
26,50€

Fischgerichte

Fish dishes

Grillteller vom Fisch – Wolfsbarsch | Lachs | Garnele – mit weißer Knoblauchbutter, Tomatenreis und Chimichurri-Soße

Grilled fish platter – sea bass | salmon | shrimp – with a white garlic butter, tomato rice and chimichurri sauce
30,50€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Herb crusted salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes
26,50€

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

25,50€

Vegetarische/Vegane Gerichte

Vegetarian/Vegan dishes

Bergpark Käseknödel an brauner Butter und Parmesan -vegetarisch-

Bergpark cheese dumplings with brown butter and Parmesan -vegetarian-
15,50€

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-
15,90€

Tagliarini in Tomaten-Teriyaki-Sud mit Paprika und Mango -vegetarisch/vegan-

Tagliarini in tomato teriyaki broth with bell pepper and mango -vegetarian/vegan-
14,90€

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

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes -vegetarian/vegan-
14,90€

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
24,50€

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
25,50€

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
27,90€

Lachssteak mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes
26,50€

Desserts

Desserts

Herkules Schokoladen Variation – Mousse | Tarte | gefroren –
Herkules chocolate variation - mousse | tart | frozen -
10,50€

Nordhessisches Schmandmousse im Glas an Himbeeren und Granola
- Haferflocken | Mandel -
North Hessen sour cream mousse served in a preserving jar with raspberries and granola - oat flakes | almond -
9,00€

Crème Brûlée an zweierlei von der Erdbeere - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of strawberries - salad & sorbet -
10,00€

Kreolische Ananas an Kokostörtchen mit Valrhona-Schokoladen-Schaum und Vanilleeis
Creole pineapple on coconut tartlet with Valrhona chocolate foam and vanilla ice cream
11,50€