

**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

8,50€

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 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**

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 Vollkorntaler  
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 Ederseeforelle | 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€