

Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Strauchtomatensuppe mit Basilikum und Parmesan
Vine tomato soup with basil and parmesan 7,50€

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€

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

Bunter Blattsalat an Pommerysenf-Dressing
mit gebratenen Pfifferlingen, Speck und Weißkohl
*Mixed leaf salad with sautéed chanterelles, bacon
and white cabbage tossed in a pommery mustard dressing* 16,00€

Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein an Pfifferlinge in Rahm
mit Bratenjus und Kartoffelrösti
*Medaillons of pork with chanterelles in cream,
pan jus and rösti potato cakes* 26,50€

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€

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€

Rinderroulade an Rotkohl und Butterkartoffeln
Beef roulade with red cabbage and buttered potatoes 22,50€

Schweineschnitzel aus der Region
an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln
und Beilagensalat mit Schmanddressing
*Regional breaded pork escalope
with a cream sauce, refined with bacon, roast potatoes
and side salad with sour cream dressing* 17,00€

Zanderfilet an Pfifferlingen und gebratenen Kartoffeln
Pike perch fillet served with chanterelles and potatoes 29,00€

Pfifferlinge in Rahm mit gebratenen Serviettenknödeltaler
Creamy chanterelles served with sautéed bread dumplings 18,00€

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung,
Tomatenragout und Gouda überbacken
*Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach,
topped with tomato ragout and Gouda cheese* 14,50€

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 Erdbeere - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of strawberries - salad & sorbet - 10,00€

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€

