

**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€

Burrata auf bunten Tomaten, Basilikum und Pinienkern-Vinaigrette

Burrata on a medley of tomatoes with basil and pine nut vinaigrette

14,00€

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

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€

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 mediterranem Pfannengemüse, Ziegenkäse und Basilikumpesto

The Summertime – with Mediterranean vegetables, goat's cheese and basil 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€

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

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

Herb crusted salmon steak served with 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€

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€