

Suppe & Vorspeisen - *Soup & Starters*

Steckrübensuppe mit gebackener Birne
Turnip soup with baked pear 9,00€

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€

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

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatte Croûtons
und gebratenen Hähnchenbruststreifen
Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons and pan-fried chicken strips 14,90€

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 14,70€

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 26,50€

Rumpsteak unter der "Café de Paris"-Kruste
mit Rotweinreduktion, Speck-Bratkartoffeln
und Beilagensalat mit Schmanddressing
'Café de Paris' crusted rump steak with red wine reduction, roast potatoes with bacon and side salad with sour cream dressing 28,00€

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

¼ Gans mit Orangenjus,
Rotkohl, Grünkohl und Majoranklößen
¼ Goose with orange jus, red cabbage, kale and marjoram dumplings 38,50€

Gänseragout an Butterspätzle,
dazu Feldsalat mit Sauerrahmdressing
Goose ragout with buttered German egg noodles and lamb's lettuce salad with sour cream dressing 24,50€

Schweineschnitzel aus der Region
an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Speck-Bratkartoffeln
und Beilagensalat mit Sauerrahmdressing
Regional breaded pork escalope with a cream sauce, refined with bacon, roast potatoes with bacon and side salad with sour cream dressing 18,00€

Gebratene Maispoularde an Chimichurri-Soße
mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes
Roasted corn-fed chicken served with chimichurri sauce, braised vegetables and sweet potato fries 25,00€

Kabeljaumedaillons im Südtiroler-Speckmantel mit Linsen,
Kürbis und Senf-Beurre Blanc
Cod medallions in South Tyrolean bacon coat with lentils, pumpkin and mustard beurre blanc 26,50€

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 Parmesanseigel
Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan 15,20€

**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 - 10,00€

Lebkuchentiramisu an Karamellsauce -im Weckglas serviert-
Gingerbread tiramisu with caramel sauce -served in a preserving jar- 9,50€