

**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

14,30€

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

14,90€

**Wurst- und Fleischspezialitäten**

**Sausage and meat specialities**

Rostbratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat und Senf

Bratwurst sausage with potato salad and mustard

10,60€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites

Sausage with a curry sauce and French fries

11,60€

Bauernsülze mit eingelegten Zwiebeln, Speck-Bratkartoffeln und Remoulade

Jellied meat with pickled onions, roast potatoes with bacon and remoulade

12,00€

Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffelsalat und süßem Senf

Fried meat loaf with potato salad and sweet mustard

12,00€

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  
14,00€

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€

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€

**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  
11,50€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan  
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan  
13,00€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat  
The Nordic – with smoked salmon and spinach leaves  
14,00€

**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 20:30 Uhr**

**Meals in our Restaurant  
from 12:00 – 2:00 pm  
and from 6:00 – 8:30 pm**

**Vorspeisen  
Appetizers**

Gebeizter Wildschweinrücken auf Rote Bete-Crème, Zimtschaum und Morchel-Krokant  
Marinated wild boar saddle on beetroot cream, cinnamon foam and morel brittle  
16,00€

Angemachter Tatar vom Black Angus Rinderfilet auf gebratenem Vollkorntaler  
mit Wachtelspiegelei und Kartoffelschaum  
Seasoned tartare of black angus beef fillet served on a roasted wholegrain round with a fried quail egg  
and potato foam  
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€

Lauwarme Forelle mit geröstetem Sauerteigbrot, Dillmayonnaise, Gurkenrelisch,  
gebackener Garnele und Forellenkaviar  
Lukewarm trout with toasted sourdough bread, dill mayonnaise, cucumber relish, baked shrimp  
and trout caviar  
16,00€

Gegrillter Mini-Lattiche mit Senfvinaigrette, Sanddorn, Petersilienöl und Schüttelbrot  
Grilled mini lattiche with mustard vinaigrette, sea buckthorn, parsley oil and shaken bread  
15,00€

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  
15,00€ pro Person | per person sharing  
17,50€ pro Person – mit Tatar | per person sharing with tartare

**Salate  
Salads**

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€

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  
14,30€

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  
14,90€

### **Suppen**

#### **Soups**

Steckrübensuppe mit gebackener Birne

Turnip soup with baked pear  
9,00€

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 tomatasierter Jus mit Weizennudeln und Rucolacrunch

Strips of beef in tomato jus with wheat noodles and rocket crunch  
19,80€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salbeibutter an Parmesansegel

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

### **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  
11,50€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan  
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan  
13,00€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat  
The Nordic – with smoked salmon and spinach leaves  
14,00€

Der Winterliche - mit Gans und Rotkohl  
The wintry - with goose and red cabbage  
13,50€

### **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  
26,00€

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€

Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinreduktion und Sellerie-Kartoffel-Püree  
Braised veal cheek served with a red wine reduction and celeriac and potato puree  
26,50€

Lammrücken auf Saubohnenkompott, getrüffeltem Kartoffelpüree und Rosmarin-Jus  
Rack of lamb on broad bean compote, truffled mashed potatoes and rosemary jus  
32,00€

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€

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€

### **Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern** **Venison specialities from the Habichtswald**

Wildragout vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen, Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödeltaler  
Venison ragout with forest mushrooms, cranberry and cinnamon espuma and a round of bread dumplings  
25,00€

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**

Pot-au-Feu von Lachs, Kabeljau und Garnele an zweierlei Saucen mit schwarzen Bandnudeln  
und Beilagensalat mit Schmanddressing

Pot-au-feu of salmon, cod and prawns served with a duo of sauces, black noodles and side salad with sour  
cream dressing

30,00€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und  
Rosmarinkartoffeln

Herb crusted salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes

26,50€

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€

### **Vegetarische Gerichte**

#### **Vegetarian dishes**

Bergpark Käseknödel an brauner Butter und Parmesan

Bergpark cheese dumplings with brown butter and Parmesan

15,50€

Bunte Taglierini in Basilikumpesto mit gebratenem Gemüse

Mixed taglierini noodles with basil pesto and roasted vegetables

14,00€

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler

Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings

14,50€

### **Vegane Gerichte**

#### **Vegan dishes**

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Süßkartoffelpommes

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes

14,90€

Duett vom Kräuterseitling | gebraten & gebacken | an schwarzem Rundkornreis  
und wildem Brokkoli

King oyster mushroom duet - pan-fried and oven baked - with black rice and wild broccoli

15,90€

## **Glutenfreie Gerichte**

### **Gluten free dishes**

Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinreduktion und Sellerie-Kartoffel-Püree

Braised veal cheek served with a red wine reduction and celeriac and potato puree

26,50€

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€

## **Laktosefreie Gerichte**

### **Lactose free dishes**

Rumpsteak mit Rotweinreduktion, Speck-Bratkartoffeln und Beilagensalat mit

Balsamicodressing

Rump steak with red wine reduction, roast potatoes with bacon and side salad with balsamic dressing

28,00€

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€

Crème Brûlée an zweierlei von der Zwetschge - Salat & Sorbet -

Crème brûlée with duo of plums - salad & sorbet -

10,00€

Mini-Apple-Pies mit Zimteis und lauwarmer Calvados-Vanille Soße

Mini Apple Pies with cinnamon ice cream and lukewarm Calvados vanilla sauce

11,50€