

Suppe & Vorspeisen - *Soup & Starters*

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

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* 15,50€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti
mit Sauerrahm und Gartenkräutern
*House marinated salmon on rösti potato cakes
with sour cream and garden herbs* 16,70€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatte Croûtons
und gebratenen Hähnchenbruststreifen
*Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons
and pan-fried chicken strips* 16,50€

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* 16,30€

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* 27,00€

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* 31,00€

Rinderroulade an Rotkohl und Butterkartoffeln
Beef roulade with red cabbage and buttered potatoes 24,90€

Geschmorte Kalbsbacke an Rotweinreduktion
und Sellerie-Kartoffel-Püree
*Braised veal cheek served with a red wine reduction
and celeriac and potato puree* 29,50€

„Bœuf bourguignon“ -geschmortes Rindfleisch in Rotwein
& Wurzelgemüse- mit Kartoffelpüree
*'Bœuf bourguignon' - braised beef in red wine & root vegetables –
with mashed potatoes* 29,50€

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* 19,90€

Gebratene Maispoularde an Chimichurri-Soße
mit Schmorgemüse und Süßkartoffelpommes
*Roasted corn-fed chicken served with chimichurri sauce,
braised vegetables and sweet potato fries* 27,00€

Zanderfilets auf Spinatwaffel, Granatapfelkernen und Safransoße
*Pikeperch fillets on spinach waffle, pomegranate seeds
and saffron sauce* 29,50€

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler
*Herbed wild mushroom ragout
served with a round of bread dumplings* 16,00€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung
in Salbeibutter an Parmesansegel
Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan 17,50€

**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 Zwetschge - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of plum - salad & sorbet - 11,30€

Herkules Schokoladen Variation – Mousse | Tarte | gefroren –
Herkules chocolate variation - mousse | tart | frozen - 11,70€