

**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

9,50€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht

Kassel potato soup with sour cream and regional salami

9,50€

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

15,70€

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

17,50€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatta Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen

Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons and pan fried chicken strips

16,50€

Wurst- und Fleischspezialitäten

Sausage and meat specialities

Rostbratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat und Senf

Bratwurst sausage with potato salad and mustard

11,90€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites

Sausage with a curry sauce and French fries

12,90€

Bauernsülze mit eingelegten Zwiebeln, Speck-Bratkartoffeln und Remoulade

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

13,50€

Abgebräunter Leberkäse mit Kartoffelsalat und süßem Senf

Fried meat loaf with potato salad and sweet mustard

13,50€

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
15,60€

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€

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

**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
12,80€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan
14,50€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat
The Nordic – with smoked salmon and spinach leaves
15,50€

**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
(ab 01. März bis 21:30 Uhr)**

**Meals in our Habichtswaldwirtschaft
from 12:00 – 2:00 pm
and from 6:00 – 8:30 pm
(from March 01 until 21:30)**

Vorspeisen

Appetizers

Gebeizter Wildschweinerücken auf Rote Bete-Crème, Zimtschaum und Morchel-Krokant
Marinated wild boar saddle on beetroot cream, cinnamon foam and morel brittle
17,80€

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
19,50€

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

Lauwarme Forelle mit geröstetem Sauerteigbrot, Dillmayonnaise, Gurkenrelish,
gebackener Garnele und Forellenkaviar
Lukewarm trout with toasted sourdough bread, dill mayonnaise, cucumber relish, baked shrimp
and trout caviar
17,80€

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
15,50€

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
16,80€ pro Person | per person sharing
19,50€ 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
16,30€

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
15,70€

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
17,50€

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

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
9,50€

Kräftige Brühe vom deutschen Rind mit Maultaschen und Gemüse
Beef broth with stuffed pasta squares and vegetables
7,80€

Nudelspezialitäten **Pasta specialities**

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Gouda überbacken
Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and Gouda cheese
16,30€

Streifen vom Weiderind in tomatisierter Jus mit Weizennudeln und Rucolacrunch
Strips of beef in tomato jus with wheat noodles and rocket crunch
22,00€

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

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
12,80€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan
The Italian - with tomatoes, mozzarella, pesto, rocket and Parmesan
14,50€

Der Nordische - mit Räucherlachs und Blattspinat
The Nordic – with smoked salmon and spinach leaves
15,50€

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
29,00€

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€

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

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€

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€

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
28,00€

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
28,00€

Fischgerichte

Fish dishes

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

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

33,50€

Lachssteak unter der Kräuterkruste mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln

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

29,50€

Zanderfilets auf Spinatwaffel, Granatapfelkernen und Safransoße

Pikeperch fillets on spinach waffle, pomegranate seeds and saffron sauce

29,50€

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Bergpark Käseknödel an brauner Butter und Parmesan

Bergpark cheese dumplings with brown butter and Parmesan

16,80€

Bunte Taglierini in Basilikumpesto mit gebratenem Gemüse

Mixed taglierini noodles with basil pesto and roasted vegetables

15,50€

Waldpilzragout mit Kräutern und Serviettenknödeltaler

Herbed wild mushroom ragout served with a round of bread dumplings

16,00€

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Süßkartoffelpommes

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes

16,20€

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

17,00€

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

29,50€

Zanderfilets mit Blattspinat, Granatapfelkernen, Petersilienkartoffeln und Safransoße
Pikeperch fillets on spinach leaves, pomegranate seeds, parsley potatoes and saffron sauce
29,50€

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
31,00€

Lachssteak mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln
Salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes
29,50€

Desserts

Desserts

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

Crème Brûlée an zweierlei von der Zwetschge - Salat & Sorbet -
Crème brûlée with duo of plums - salad & sorbet -
11,30€

Quarkknödel an zweierlei von der Blutorange - Salat & Sorbet -
Quark dumplings with duo of blood orange - salad & sorbet -
12,00€