

Unsere Speisen im Restaurant von 12:00 bis 18:00 Uhr

Meals in our Restaurant
from 12:00 – 6:00 pm

Suppen Soups

Deftige Gulaschsuppe mit Brot *-laktosefrei-*
Hearty Goulash soup with bread
9,50€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht *-glutenfrei-*
Kassel potato soup with sour cream and regional salami
9,50€

Salate Salads

Bunte Salatauswahl mit Pommerysenf-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen und gebratenen Maultaschen *-veggi-*
Mixed leaf salad with Pommery mustard dressing, cherry tomatoes, sprouts and fried stuffed pasta squares
16,00€

Blattsalate mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen, Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind *-laktosefrei-*
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
17,00€

Wurst- und Fleischspezialitäten Sausage and meat specialities

Rostbratwurst vom Grill mit Kartoffelsalat und Senf *-glutenfrei-*
Bratwurst sausage with potato salad and mustard
11,90€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites *-glutenfrei-* *-laktosefrei-*
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 *-glutenfrei-* *-laktosefrei-*
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
20,50€

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

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Gouda überbacken *-veggi-*
Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and Gouda cheese
17,00€

**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
13,00€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan *-veggi-*
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 Eiskarte
von 12:00 bis 21:30 Uhr

Our ice cream specialties
from 12:00 – 9:30 pm

Erdbeerbecher

Erdbeeren, Vanille- & Erdbeereis, Erdbeersoße, weiße Schokolade, Sahne

Strawberry sundae - Strawberries, vanilla & strawberry ice cream, strawberry sauce, white chocolate, whipped cream

8,00€

Blaubeerbecher

Blaubeeren, Joghurteis, Blaubeersoße, Oreo, Sahne

Blueberry sundae - Blueberries, yogurt ice cream, blueberry sauce, Oreo, whipped cream

8,00€

Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schokoladensoße, Sahne

Coupe Denmark - Vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream

7,00€

Gemischtes Eis

Vanille-, Erdbeer- & Schokoladeneis, Sahne

Mixed ice cream - Vanilla, strawberry & chocolate ice cream, whipped cream

6,50€

Sorbet des Tages mit Schwipps

Fragen Sie unser Servicepersonal.

Sorbet of the day with Schwipps. Ask our service staff.

8,50€

Sorbet des Tages ohne Schwipps

Fragen Sie unser Servicepersonal.

Sorbet of the day without Schwipps. Ask our service staff.

8,00€

Eiskaffee

Kalter Kaffee, Vanilleeis, Sahne

Iced coffee - Cold coffee, vanilla ice cream, whipped cream

6,50€

Eischokolade

Kalte Schokolade, Vanilleeis, Sahne

Ice chocolate - Cold chocolate, vanilla ice cream, whipped cream

6,50€

**Unsere Speisen im Restaurant
von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 21:30 Uhr**

**Meals in our Restaurant
from 12:00 – 2:00 pm
and from 6:00 – 9:30 pm**

Vorspeisen

Appetizers

Vitello Tonnato vom Tafelspitz mit Fenchelsalat, Kapern, Thunfisch-Röstgemüse-Majo und Thunfisch-Eis *-glutenfrei-*

Vitello tonnato of boiled beef with fennel salad, capers, tuna and roasted vegetables mayo and tuna ice cream
17,00€

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
19,50€

Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräuter *-glutenfrei-*

House marinated salmon on rösti potato cakes topped with sour cream and garden herbs
16,70€

Gebeizte Forelle auf Sellerie mit Limonenvinaigrette und Apfelchutney *-glutenfrei-*

Marinated trout on celeriac with lime vinaigrette and apple chutney
17,00€

Marokkanischer Couscous-Salat mit Tomate, Gurke, Joghurt und Melone *-veggi- -glutenfrei-*

Moroccan couscous salad with tomato, cucumber, yogurt and melon
14,50€

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€

Vorspeisenvariation | ab 2 Personen

Gern servieren wir Ihnen drei der oben aufgeführten Vorspeisen auf einer Etagerer

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

Rucolasalat mit Balsamico-Vinaigrette, Kirschtomaten, Kresse und gebackenem Ziegenkäsetaler *-veggi-*

Rocket, cherry tomato, cress and baked goat's cheese salad with a balsamic vinaigrette
16,50€

Bunte Salatauswahl mit Pommerysenf-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen und gebratenen Maultaschen ~~-veggi-~~
Mixed leaf salad with Pommery mustard dressing, cherry tomatoes, sprouts and fried stuffed pasta squares
16,00€

Blattsalate mit Rotwein-Schalotten-Dressing, Kirschtomaten, Sprossen, Knusperblatt und gegrillten Streifen vom Weiderind ~~-laktosefrei-~~
Leaf salad with red wine and shallot dressing, cherry tomatoes, sprouts, crispy wafer and grilled beef strips
17,50€

Blattsalat mit Balsamico-Frucht-Dressing, Gemüsecrunch und Streifen von Lachs und Zander ~~-glutenfrei-~~ ~~-laktosefrei-~~
Leaf salad in a balsamic-fruit dressing with vegetable crunch and strips of salmon and pike perch
17,50€

Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatta Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen
Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons and pan fried chicken strips
17,00€

Suppen Soups

Grüne Gazpacho mit Apfel-Dill-Sorbet und Gurke ~~-vegan-~~ ~~-glutenfrei-~~ ~~-laktosefrei-~~
Green gazpacho with apple and dill sorbet and cucumber
9,00€

Kasseler Kartoffelsuppe mit Schmand und Ahler Worscht ~~-glutenfrei-~~
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
8,00€

Nudelspezialitäten Pasta specialities

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Gouda überbacken ~~-veggi-~~
Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and Gouda cheese
17,00€

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

Penne in Basilikumrahm mit Rucola und gegrillten Lachswürfeln
Penne with basil cream, rocket and cubes of fried salmon
21,00€

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

13,00€

Der Italienische - mit Tomaten, Mozzarella, Pesto, Rucola und Parmesan ~~-veggi-~~

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€

Der Sommerliche - mit Spargelgemüse, Sauce Hollandaise und Bärlauchpesto ~~-veggi-~~

The Summertime – with asparagus vegetables, hollandaise sauce and wild garlic pesto

16,00€

Fleischgerichte

Meat dishes

Trilogie von der Weide - Rind | Schwein | Poularde - unter der Tomaten-Kräuter-Kruste mit Schmor Gemüse 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€

Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln

~~-glutenfrei-~~

Prime boiled veal with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes

26,50€

Lammfilet auf Kichererbsenragout mit Zuckerschoten-Minz-Salat ~~-glutenfrei-~~ ~~-laktosefrei-~~

Lamb fillet on chickpea ragout with sugar snap peas and mint salad

33,00€

Gebratene Maispoularde an Paprikagemüse, Tagliatelle, Basilikum und Tomatenconcassée

~~-glutenfrei-~~ ~~-laktosefrei-~~

Roasted corn poulard with bell pepper vegetables, tagliatelle, basil and tomato concassée

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

20,50€

Wildspezialitäten aus heimischen Wäldern

Venison specialities from the Habichtswald

Wildragout vom Hirsch und Wildschwein mit Waldpilzen, Cranberry-Gewürz-Espuma und Serviettenknödeltaler *-laktosefrei-*

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

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 mit Bohnenpüree, Miesmuscheln, Sauce Bouillabaisse und Chorizo *-glutenfrei-*

Pikeperch fillets with bean puree, mussels, bouillabaisse sauce and chorizo
29,50€

Vegetarische und vegane Gerichte

Vegetarian and vegan dishes

Bergpark Käseknödel an brauner Butter und Parmesan *-veggi-*

Bergpark cheese dumplings with brown butter and Parmesan
17,00€

Bunte Taglierini in Basilikumpesto mit gebratenem Gemüse *-veggi-*

Mixed taglierini noodles with basil pesto and roasted vegetables
16,50€

Mediterranes Gemüse mit Tomaten-Kräuter-Ragout und Süßkartoffelpommes

-vegan- -glutenfrei- -laktosefrei-

Mediterranean vegetables with tomato and herb ragout and fried sweet potatoes
16,50€

Duett vom Kräuterseitling | gebraten & gebacken | an schwarzem Rundkornreis

und wildem Brokkoli *-vegan- -laktosefrei-*

King oyster mushroom duet - pan-fried and oven baked - with black rice and wild broccoli
17,00€

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 -
12,00€

Nordhessisches Schmandmousse im Glas an Erdbeeren und Schokoladen-Biskuit
North Hessen sour cream mousse served in a preserving jar with raspberries and
9,50€

Crème Brûlée mit Beerensalat und Limettenschaum
Crème brûlée with berry salad and lime foam
11,50€