

## 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 ~~-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 in der Habichtswaldwirtschaft  
von 12:00 bis 14:00 Uhr  
und von 18:00 bis 21:30 Uhr**

**Meals in our Habichtswaldwirtschaft  
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 Edersee forelle | 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**

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 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€

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€