



Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Schaumige Spargelsuppe mit Bärlauchpesto <i>Creamy foamed asparagus soup with wild garlic pesto</i>	9,50€
Hessische Bruschetta-Trilogie – Crème von der Edersee forelle Harzer mit Musik Ahle Worscht <i>Hessen bruschetta trilogy – Edersee trout crème Harz cheese with chopped onion & vinegar regional salami speciality</i>	15,50€
Kolles hausgebeizter Lachs auf Kartoffelrösti mit Sauerrahm und Gartenkräuter <i>House marinated salmon on rösti potato cakes with sour cream and garden herbs</i>	16,70€
Caesar Salad an Kirschtomaten, Ciabatta Croûtons und gebratenen Hähnchenbruststreifen <i>Caesar salad with cherry tomatoes, ciabatta croutons and pan-fried chicken strips</i>	17,00€
Rucolasalat mit Balsamico-Dressing, Spargel, Feta und Pinienkernen <i>Rocket salad with balsamic dressing, asparagus, feta cheese and pine nuts</i>	16,50€

Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein mit Bratenjus, Spargelgemüse und Kartoffelrösti <i>Pork medallions with pan juices, asparagus and rösti potato cakes</i>	27,50€
---	--------

Rumpsteak unter der „Café de Paris“-Kruste mit Rotweinreduktion, Bratkartoffeln mit Speck und Beilagensalat mit Schmanddressing <i>'Café de Paris' crusted rump steak with red wine reduction, roast potatoes with bacon and side salad with sour cream dressing</i>	31,00€
Tafelspitz vom deutschen Weiderind mit Nordhessischer Grüner Soße und Butterkartoffeln <i>Prime boiled veal with an herb and sour cream sauce and buttered potatoes</i>	26,50€
Schweineschnitzel aus der Region an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln mit Speck und Beilagensalat mit Schmanddressing <i>Regional breaded pork escalope with a cream sauce, refined with bacon, roast potatoes with bacon and side salad with sour cream dressing</i>	20,50€
Pfund Spargel aus der Pfalz mit Kartoffeln, geklärter Butter und Sauce Hollandaise <i>500gms white asparagus served with potatoes, melted butter and Hollandaise sauce</i>	26,00€

dazu servieren wir – optional extras:

Kleines Schnitzel vom Schweinefilet <i>Small breaded escalope of pork fillet</i>	11,50€
Zandermedaillon vom Grill <i>Grilled pikeperch medallion</i>	12,50€
Schwarzwälder Schinken -dünn geschnitten- <i>Black Forest ham -thinly sliced-</i>	9,00€
Zandermedaillons vom Grill an Spargelragout mit Tomaten, Sauce Hollandaise und gebratenen Kräuterkartoffeln <i>Grilled pike perch medallions with asparagus ragout, tomatoes, Hollandaise sauce and herbed, roasted potatoes</i>	29,50€
Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung, Tomatenragout und Gouda überbacken <i>Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach, topped with tomato ragout and Gouda cheese</i>	17,00€

Desserts - Desserts

Nordhessisches Schmandmousse im Glas an Erdbeeren und Schokoladen-Biskuit <i>North Hessen sour cream mousse served in a preserving jar With strawberries and chocolate sponge cake</i>	9,50€
Pfeffererdbeeren mit Vanilleeis <i>Peppered strawberries with vanilla ice cream</i>	9,50€