

Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Strauchtomatensuppe mit Basilikum und Parmesan <i>Vine tomato soup with basil and parmesan</i>	9,00€
Hessische Bruschetta-Trilogie – Crème von der Ederseeeforelle 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€
Bunter Blattsalat an Pommerysenf-Dressing mit gebratenen Pfifferlingen, Weißkohl und Pinienkernen <i>Mixed leaf salad with sautéed chanterelles, white cabbage and pine nuts tossed in a pommery mustard dressing</i>	16,50€

Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein an Pfifferlinge in Rahm mit Bratenjus und Kartoffelrösti <i>Medaillons of pork with chanterelles in cream, pan jus 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€
Rindsgulasch mit Pfifferlingen und Serviettenknödeltaler <i>Beef goulash with chanterelles and bread dumplings</i>	24,50€

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€
Zanderfilet an Pfifferlingen und gebratenen Kartoffeln <i>Pike perch fillet served with chanterelles and potatoes</i>	31,00€
Pfifferlinge in Rahm mit gebratenen Serviettenknödeltaler <i>Creamy chanterelles served with sautéed bread dumplings</i>	19,50€
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€

Für eine vegane Alternative fragen Sie gerne unser Servicepersonal.
For a vegan alternative please ask our service staff.

Desserts – Desserts

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

