

## Suppe & Vorspeisen - Soup & Starters

Kürbiscrèmesuppe  
mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen  
*Pumpkin cream soup  
with styrian kernel oil and roasted pumpkin seeds* 9,00€

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€

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

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

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette  
mit gebackenem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Kresse  
*Lamb's lettuce on a balsamic-vinaigrette  
with baked goat's cheese, cherry tomato and cress* 16,50€

## Hauptgerichte - Main Courses

Medaillons vom Schwein auf Kürbispüree und gebratenen Brokkoli  
*Medaillons of pork with pumpkin puree and fried broccoli* 27,00€

Rumpsteak unter der „Café de Paris“-Kruste  
mit Rotweinreduktion, Bratkartoffeln mit Speck  
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* 33,00€

Tafelspitz vom deutschen Weiderind  
mit Meerrettichsauce, grünen Bohnen und Butterkartoffeln  
*Prime boiled veal  
with horseradish sauce, green beans and buttered potatoes* 26,50€

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* 30,00€

Schweineschnitzel aus der Region  
an Hessischer Schmandsoße mit Speck, Bratkartoffeln mit Speck  
und Beilagensalat mit Schmanddressing  
*Regional breaded pork escalope  
with a cream sauce, refined with bacon, roast potatoes with bacon  
and side salad with sour cream dressing* 21,50€

Zanderfilet an Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree  
*Pike perch fillet served with cream sauerkraut and mashed potatoes* 29,50€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung  
in Salbeibutter an Parmesanseigel  
*Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan* 20,50€

Cannelloni mit Ricotta-Spinatfüllung,  
Tomatenragout und Gouda überbacken  
*Cannelloni, stuffed with ricotta and spinach,  
topped with tomato ragout and Gouda cheese* 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 Orangenkompott und Sorbet  
*Crème brûlée with orange compote and sorbet* 11,50€

Kaiserschmarrn mit Rosinen  
Preiselbeeren, Apfelkompott und Vanilleeis  
*Kaiserschmarrn with raisins,  
cranberries, apple compote and vanilla ice cream* 14,50€

