

## 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

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette

mit gebackenem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Kresse *-veggi-*

*Lamb's lettuce on a balsamic-vinaigrette with baked goat's cheese, cherry tomato and cress*

16,50€

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

12,30€

Currywurst mit Herkules-Sauce und Pommes Frites *-glutenfrei- -laktosefrei-*

Sausage with a curry sauce and French fries

13,50€

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  
21,50€

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.*

**„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“**  
*„Dear guests, if you are affected by allergies, please get in touch. Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.“*

**Unsere Speisen im Restaurant  
von 12:00 bis 14:00 Uhr  
und von 18:00 bis 20:30 Uhr**

**Meals in our Restaurant  
from 12:00 – 2:00 pm  
and from 6:00 – 8:30 pm**

**Vorspeisen**

**Appetizers**

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€

Kürbistatar mit bunter Kresse, gebratenen Seitlingen und Schmorrtomaten *-veggi-*

Pumpkin tartare wit cress, fried king oyster mushroomms and stewed tomatoes

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 Etagerere

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

**Suppen**

**Soups**

Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kernöl und gerösteten Kürbiskernen

*Pumpkin cream soup with styrian kernel oil and roasted pumpkin seeds*

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€

## Salate

### Salads

Feldsalat an Balsamico-Vinaigrette

mit gebackenem Ziegenkäse, Kirschtomaten und Kresse *-veggi-*

*Lamb's lettuce on a balsamic-vinaigrette with baked goat's cheese, cherry tomato and cress*

16,50€

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€

## 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 tomatisierter 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

22,00€

Ravioli mit Ziegenkäse-Feigen-Füllung in Salbeibutter an Parmesansegel

*Fig and goat's cheese ravioli in sage butter with Parmesan*

20,50€

## 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€

## Fleischgerichte

### Meat dishes

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

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  
33,00€

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

Geschmorte Ochsenbacke an Rotweinreduktion und Sellerie-Kartoffel-Püree  
Braised ox cheek served with a red wine reduction and celeriac and potato puree  
31,50€

Gebratene Maispoularde an buntem Gemüse, Süßkartoffelpommes und Tomatensalsa  
*-glutenfrei- -laktosefrei-*  
Roasted corn poulard with braised vegetables, sweet potato fries and tomato salsa  
28,50€

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  
21,50€

## 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  
30,00€

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  
31,00€

Zanderfilet an Rahmsauerkraut und Kartoffelpürre  
*Pike perch fillet served with cream sauerkraut and mashed potatoes*  
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 mit gebratenem Kürbis, Lauch und Kirschtomaten *-vegan-*  
Mixed taglierini noodles with roasted pumpkin, leek and cherry tomatoes  
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€

### 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  
33,00€

Lachssteak mit mediterranem Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln  
Salmon steak served with pan fried Mediterranean vegetables and rosemary potatoes  
31,00€

### 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€

**„Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.“**

*„Dear guests, if you are affected by allergies, please get in touch. Our separate allergy menu will be happy to provide you with information about the allergenic ingredients contained in the dishes.“*