

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

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 in der Habichtswaldwirtschaft
von 12:00 bis 14:00 Uhr
und von 18:00 bis 20:30 Uhr**

**Meals in our Habichtswaldwirtschaft
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.“