

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€

¼ Gans mit Orangenjus, Rotkohl, Grünkohl und Majoranklößen
¼ Goose with orange jus, red cabbage, kale and marjoram dumplings 39,50€

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€

Bergpark Käseknödel an brauner Butter und Parmesan
Bergpark cheese dumplings with brown butter and Parmesan 17,00€

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*

Lebkuchenmousse an Karamellsauce
-im Weckglas serviert-
*Gingerbread mousse with caramel sauce
-served in a preserving jar-* 9,50€

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

