

Vorspeisen Starters

**Kleiner Wildkräutersalat** *Small wild Herb Salad*  8,50 €

Karotte | Gurke | Tomate | Geröstete Kerne | Croûtons

*Carrot | Cucumber | Tomato | Roasted Seeds | Croûtons*

Balsamico Dressing oder Schmanddressing

*Balsamico Dressing or Sour Cream Dressing*

**Rote Beete Carpaccio** *Beetroot Carpaccio*  13,50 €

Feta | Walnüsse | Honig-Balsamico-Vinaigrette | Thymian

*Feta Cheese | Walnuts | Honey-Balsamic Vinaigrette | Thyme*

**Gegrillter Pulpo** *Grilled Octopus* 18 €

Belugalinsen | Chorizo | Gremolata

*Beluga Lentils | Chorizo | Gremolata*

**Tagliolini mit Trüffel** *Tagliolini with Truffle*  16 €

Parmesansauce *Parmesan Sauce*

**Rindertatar** *Beef Tartare* 80 gr. 19 € 150 gr. 34 €

Ricotta | Schnittlauch | Trüffel | Brioche

*Ricotta | Chives | Truffle | Brioche*

Suppen Soups

**Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis** *Cream Soup of Hokkaido Pumpkin*

Geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl 

8 €

*Roasted Pumpkin Seeds | Pumpkin Seed Oil*

**Klare Ochsenschwanzsuppe** *Clear Oxtail Soup* 11 €

Gemüsejulienne | Sherry | Chesterstange

*Vegetable Julienne | Sherry | Cheese Stick*

**Cappuccino vom Steinpilz** *Porcini Mushroom Cappuccino* 9,50 €



## Hauptgänge *Main Courses*

### Fisch *Fish*


**Seezunge im Ganzen gebraten** *Whole Roasted Sole* Tagespreis  
 Flüssige Butter | Zitrone | Petersilienkartoffeln Market Price  
 Kleiner Gartensalat  
*Melted Butter | Lemon | Parsley potatoes | Small Garden Salad*

**Gebratene Seeteufelmedaillons** *Pan-fried Monkfish Medallions* 33 €  
 Zitronen Beurre Blanc | Wilder Brokkoli | Dauphin Kartoffeln  
*Lemon Beurre Blanc | Wild Broccoli | Dauphine Potatoes*

**Provenzalische Suppe von Edelfischen** *Provençal Soup of Noble Fish* 28 €  
 Knoblauch | Safran | Röstbrot  
*Garlic | Saffron | Toasted Bread*

### Vegetarisch und Vegan *Vegetarian and Vegan*

**Tagliolini mit Trüffel** *Tagliolini with Truffle*  23 €  
 Parmesansauce *Parmesan Sauce*

**Quiche vom Hokkaido Kürbis** *Quiche of Hokkaido Pumpkin* 19 €  
 Rosmarin | Tomate | Kürbiskerne | Marinierte Kräuter   
*Rosemary | Tomato | Pumpkin Seeds | Marinated Herbs*

**Gegrillter marinierter Tofu** *Grilled Marinated Tofu*  19 €  
 Soja | Sesam | Wilder Brokkoli | Paprika | Duftreis  
*Soy | Sesame | Wild Broccoli | Bell Pepper | Fragrant Rice*

### Geflügel *Poultry*

**Coq au Vin** 28 €  
 Wurzelgemüse | Croûton | Perlzwiebeln | Champignons | Kartoffelgratin  
*Root vegetables | Croûton | Pickled Onions | Champignons | Potato Gratin*





## Heimisches Wild *Local Game*

### **Rehkeule** *Saddle of Venison* 31 €

Burgundersauce | Preiselbeer-Birne | gebratene Steinpilzsemmelroulade

Feldsalat mit Schmand-Dressing

*Burgundy Sauce | Lingonberry Pear | Pan-Seared Porcini Mushroom Roll*

*Lamb's Lettuce with Sour Cream Dressing*

## Rind und Kalb *Beef and Veal*

### **„Pfeffersack“** 29,50 €

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

*Rolled Rump Steak with Ham and Onions*

Pfefferrahm | Speck-Bohnen | Pommes frites

*Pepper Cream Sauce | Bacon Beans | French Fries*

### **Zwiebelrostbraten vom Angusrind** *Onion Roast Beef from Angus Cattle* 34 €

Madeirajus | Kräuter | Kartoffelgratin

*Madeira Jus | Herbs | Potato Gratin*

### **Wiener Schnitzel** 29 €

Preiselbeeren | Zitrone | Pommes frites | kleiner Gurkensalat

*Lingonberries | Lemon | French Fries | Small Cucumber Salad*

### **Kalbsleber** *Veal Liver* 24,50 €

Cassis-Jus | Schmorzwiebeln | Majoran-Apfel | Kartoffelpüree

*Cassis Jus | Braised Onions | Marjoram-Apple | Mashed Potatoes*

## Schwein *Pork*

### **Schnitzel vom Landschwein** *Pork Schnitzel* 22,50 €

Schmandsauce | Speck | Zwiebel | Pommes frites | Kleiner Gartensalat

*Sour Cream Sauce | Bacon | Onions | French Fries | Small Garden Salad*

### **Medaillons vom Landschwein** *Pork Medallions* 27 €

Sauce Béarnaise | Champignons | Schinken | Käse | Tomatenbasilikumrahm

Gebackene Kartoffelbällchen | Kleiner Gartensalat

*Sauce Béarnaise | Champignons | Ham | Cheese | Tomato Basil Cream |*

*Baked Potato Balls | Small Garden Salad*

**Dessert****Crème Brûlée von der Madagaskar Vanille** 8,50 €*Crème Brûlée from Madagascar Vanilla**Waldbeeren Forest Berries***Marmoriertes Mousse au Chocolat** 9 €*Marbled Mousse au Chocolat**Schokoladenperlen | Früchte Chocolate Pearls | Fruits***Parfait vom Kasseler Stadthonig** *Parfait made with Kassel City Honey* 11 €*Rotweinfeige | Amarettini Red Wine Fig | Amarettini***Affogato** 6 €*Espresso | Vanilleeis**Espresso | Vanilla Ice Cream***Café Gourmand** 13,50 €*Espresso | Dreierlei aus der Pâtisserie**Espresso | Three Varieties from the Patisserie***Sorbet Variation**  12 €*Saisonale Früchte**Seasonal Fruits*

Bitte wenden Sie sich bei Unverträglichkeiten bzw. Allergien an unsere Servicemitarbeitenden. Vielen Dank.

*Please contact our service staff in case of intolerances or allergies. Thank you.*

