



Herzlich willkommen!

Endlich dürfen wir wieder für Sie da sein - mit unveränderter Leidenschaft fürs Kochen, mit exzellentem Service und saisonaler Speisekarte!

Unser Küchenchef Bastian Arendes konzentriert sich auf das Beste der Region und bietet eine schlanke, präzise Frischeküche:

So schmeckt Nordhessen heute!

Wir bleiben uns treu mit hochwertigen Fleischspezialitäten und frischem Fisch. Gleichzeitig erfinden wir uns neu und kommen so der wachsenden Nachfrage nach leichteren Speisen entgegen.

Aromatisch und nicht weniger reich und vielfältig.

Wir freuen uns sehr, diesen Weg mit Ihnen zusammen gehen zu dürfen. Bleiben Sie neugierig!

Ralf Gude, Susanne Kiefer
und Team

Bei uns finden Sie für jeden Anlass den passenden Raum. Mit Freude kochen wir für Sie individuelle Menüs nach Absprache und Vorbestellung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gern an!

TAGESEMPFEHLUNGEN

Kürbiscremesuppe

Kürbiskern-Öl | Kürbiskerne (vegan)

7,50 €

*

Frühlingsrolle vom Hokkaido-Kürbis

Feldsalat | Ingwereis (vegetarisch)

12,50 €

*

Gebratenes Hirschfilet

Schwarzwurzeln | Preiselbeer-Jus

Schupfnudeln

29,50 €

*

Zweierlei vom Hokkaido Kürbis

Kürbiskern-Pesto | wilder Brokkoli (vegan)

18,50 €

*

Fische & Meeresfrüchte, gegrillt

Zander | Meerbarbe | Jakobsmuschel | Flusskrebs

Krustentierschaum | Lila Kartoffeln | Baby-Mangold

32,00 €

*

Gebrannte Schmandtarte

Apfelragout | Walnusseis

8,00 €

Bei uns finden Sie für jeden Anlass den passenden Raum. Mit Freude kochen wir für Sie individuelle Menüs nach Absprache und Vorbestellung. Sprechen Sie unsere Servicemitarbeiter gern an!

VORSPEISEN

Herbstlicher Salat

geröstete Kerne | Croûtons

Balsamico-Dressing (vegan)

7,00 €

Wildkräutersalat

geröstete Kerne | Croûtons

hausgebeizter Fjord-Lachs | Honig-Senf

Balsamico-Dressing (vegetarisch)

14,50 €

weitere Dressings: Joghurtdressing | Kräuterdressing

Rote Beete Carpaccio

Haselnuss-Vinaigrette | gekörnter Frischkäse

Haselnüsse | Feldsalat (vegetarisch)

11,00 €

Hessisches Vitello

rosa Kalbfleisch | Frankfurter Grüne Sauce

Ringelbeete | Zupfsalate

13,00 €

SUPPEN

Tafelspitzbrühe vom Rind

Gemüwestreifen | Kräuterflädle

6,50 €

Kartoffelsuppe

Lauch | Knoblauch-Pfeffer | Bacon

6,00 €

Topinambur-Schaumsuppe

gegrillte Avocado (vegetarisch)

7,00 €

HAUPTGÄNGE

Tafelspitz von der Metzgerei Klare

Meerrettichsauce | Karotten-Kohlrabi-Ragout

Kräuterstampf-Kartoffel

19,00 €

Burger

Angus-Rind von Stiens-Beef

Kürbis-Creme | Kürbis-Spalten

Tomatensauce | Pommes frites

20,00 €

Veggi-Burger

Bio-Quinoa mit Spinat

Knoblauchcreme | Gemüse-Pommes

16,50 €

Kalbsschnitzel

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat

Preiselbeeren

21,00 €

Brust vom Kikok-Hähnchen

Parmesanschaum | geschmorter Römersalat

Püree | Pinienkerne

20,50 €

Rinderfilet vom Jungbullen (250 g)

Waldpilze | Schalotten-Jus

Thymian-Polenta-Schnitte

38,50 €

HAUPTGÄNGE

Dry aged Roast Rack vom Strohschwein (ca. 400 g)

Landfleischerei Koch

BBQ-Butter | Salat

Kräuter-Kartoffel-Ecken 26,00 €

Bachsaibling, gebraten

Riesling Schaum | Vanille-Wirsing

Belugalinsen 21,00 €

Wildgarnelen-Linguine

Zitronen-Chili-Schaum

Kirschtomaten | Rucola 23,00 €

Linsen-Bolognese

Vollkornnudeln | gepuffte Hirse

Rucola (vegan) 15,50 €

Grünes Gemüsecurry

Wasabi-Nüsse | Soja-Limetten-Dip

Basmatireis (vegan) 17,50 €

KLASSIKER

„Pfeffersack“

Gerolltes Rumpsteak mit Schinken und Zwiebeln

Pfefferrahm | grüne Bohnen | Pommes frites 21,00 €

DESSERT

Tiramisu vom Hütt-Bier

Birne | Schokobrösel

8,00 €

Orangen-Crème-brûlée

Zweierlei von der Valrhona-Schokolade

9,00 €

Süßigkeit

Espresso mit einer kleinen
Süßigkeit aus der Patisserie

5,00 €

Käseauswahl

Feigensenf und Obst-Chutney
Schwarzbrot

13,00 €

Sorbet Variation

Saisonale Früchte (vegan)

8,00 €

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