

# *SPEISEKARTE*



*Landhaus Meister*

# Suppen

## Zwiebelsuppe

mit Croutons A; G; K

€ 4,90

## Rinderkraftbrühe

mit Nudeln und Gemüsejulienne A; C; G; K

€ 4,80

## Selleriecremesuppe

mit Kaffeeöl G; K

€ 4,90

# Vorspeisen und kleine Gerichte

## Hirtenkäse

in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und  
Zwiebeln gebacken, dazu Baguette 3; A; G

€ 7,60

## Hausgebeizter Orangenlachs

an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti  
und Salatgarnitur D; G; L

€ 8,00

## Carpaccio vom Roastbeef

an Blattsalat mit Balsamicocreme und Parmesan,  
dazu ofenfrisches Baguette 1; 2; 3; A; G; N

€ 9,60

# Salate

## Salatteller „Kreta“

frischer Blattsalat mit Paprika, Oliven, Hirtenkäse und Zwiebeln  
an einer Essig-Öl-Vinaigrette und frischem Baguette 2; 3; 6; A; G

€ 11,80

## Salat nach „Art des Hauses“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,  
mit Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen  
Putenbruststreifen, dazu frisches Knoblauchbaguette A; G

€ 12,50

## Salatteller „Nizza“

frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,  
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette A; C; D; G

€ 11,80

## „Schlemmersalat“

bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,  
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch  
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette 1; 5; A; C; N

€ 15,00

## Kleiner gemischter Salat G

€ 3,90

## Großer gemischter Salat G

€ 6,80

# *Fleischgerichte*

## **Schweinefiletmedaillons**

auf Pfefferrahmsauce, dazu ein kleiner Salat G; K € 18,90

## **Wiener Schnitzel**

vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat A; C; D; G € 18,40

## **Champignonschnitzel**

paniert, vom Schwein, mit Champignonrahmsauce  
frischen Champignons und Salat A; C; G; K € 15,50

## **Hessisches Schmandschnitzel**

paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,  
Speck und Zwiebeln und Salat 2; 3; A; C; G € 15,50

## **Schnitzel „Walliser Art“**

paniert, vom Schwein, mit Camembert  
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat A; C; G € 15,50

## **Pfefferschnitzel**

Schweineschnitzel paniert mit Pfeffer-  
rahmsauce und Salat A; C; G; K € 15,30

## **Geschmorte Ochsenbäckchen**

zart gegart, in eigener Sauce  
dazu Butter-Lauchgemüse G; K € 19,10

## **Putensteaks**

an einer leicht, pikanten Paprikarahmsauce G € 17,40

## **„Landhauspfanne“**

ein Schweinefiletmedaillon, Puten- und Rumpsteak  
an Rahmsauce und buntem Marktgemüse G; K € 19,70

## **Kalbstafelspitz**

in eigener Brühe, mit Gemüsejulienne  
und Apfelmeerrettich 3; K; N € 18,90

## **Rumpsteak**

mit Pfefferrahmsauce G; K € 24,90

## **Rumpsteak**

mit hausgemachter Kräuterbutter G € 24,90

**wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:**

Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln, Rösti, Kroketten A,  
Petersilienkartoffeln G, Basmatireis, Kartoffelpüree G oder Spätzle A; C

# *Fischgerichte*

## **Reinhardswaldforelle**

*frisch gebraten, ohne Gräten, mit Kräuterbutter,  
und Petersilienkartoffeln A; G*

€ 19,10

## **Wolfsbarschilet**

*gebraten, mit Miesmuschelfleisch und Shrimps in  
Kräuter-Knoblauch-Butter geschwenkt, an einer  
leichten Hummersauce mit frittierten Kartoffeln B; D; G; P*

€ 19,80

# *Hausspezialitäten*

## **Kalbsleber**

*mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffelpüree  
dazu ein kleiner Schmandsalat G; K*

€ 15,90

## **„Ahle Worscht“**

*½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,  
mit Brot und Butter A; G*

€ 10,50

## **Schweinskopfsülze**

*mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln 2; 3; C; G*

€ 12,00

## **„Keglertoast“**

*zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast,  
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur A; C; G; K*

€ 12,00

## **„Herrentoast“**

*zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons  
Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur A; G*

€ 13,50

## **Roastbeef**

*kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln  
und hausgemachter Remoulade C; D; G*

€ 11,30

## **Auf Vorbestellung:**

## **Knusprige Haxe,**

*frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch  
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree G*

€ 19,50

# *Vegetarische Gerichte*

## **Spätzle-Pilzpfanne**

*in Sauerrahm geschwenkt, mit Cherrytomaten, frischem Rucola und gerösteten Pinienkernen A; C; G; H*

€ 12,80

## **Mediterranes Pfannengemüse (vegan)**

*mit roten Zwiebeln, Zucchini, Champignons, Paprika und frittierten Kartoffeln, an einer Tomaten-Kokossauce*

€ 12,60

## **Süßkartoffelgnocchi**

*an einer Bärlauchfrischkäsesauce mit frischen Champignons C; G*

€ 12,60

# *Dessert*

## **Heiß und Kalt**

*eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse Espresso oder Cappuccino 1; G*

€ 4,20

## **Warmer Apfelstrudel**

*mit Vanilleeis und Sahne A; C; G; H*

€ 6,90

## **Erdbeerparfait**

*hausgemachtes Erdbeerparfait an einer Minzsahne C; G*

€ 6,90

*Unsere Eisbecher finden Sie auf der Eiskarte*

## *Alkoholfreie Getränke*

---

Cola 1;9	0,2 l	€	2,00
Cola 1;9	0,3 l	€	2,90
Fanta 1;3	0,2 l	€	2,00
Fanta 1;3	0,3 l	€	2,90
Sprite	0,2 l	€	2,00
Sprite	0,3 l	€	2,90
Spezi 1;3;9	0,2 l	€	2,00
Spezi 1;3;9	0,3 l	€	2,90
Almdudler 1	Fl. 0,35 l	€	3,50
Cola Zero 1; 9; 11; 12	Fl. 0,33 l	€	3,30
Cola light 1;9;12	Fl. 0,33 l	€	3,30
Apfelsaftschorle	0,3 l	€	2,80
Apfelsaftschorle naturtrüb	0,3 l	€	3,00
Mineralwasser Taunus Quelle	Fl. 0,25 l	€	2,50
Mineralwasser Taunus Quelle	Fl. 0,75 l	€	5,20
Apfelsaft	0,2 l	€	2,20
Apfelsaft naturtrüb	0,2 l	€	2,20
Orangensaft	0,2 l	€	2,20
Kirsch-Bananennektar (KiBa)	0,3 l	€	3,50
Traubensaft	0,2 l	€	2,50
Johannisbeernektar	0,2 l	€	2,50
Tonic-Water 10	0,2 l	€	2,40
Bitter Lemon 3;10	0,2 l	€	2,40
Ginger Ale 1	0,2 l	€	2,40

## *Aperitifs*

---

Sekt Alt Cassel	0,1 l	€	3,90
Prosecco	0,1 l	€	3,90
Martini Extra Dry	5 cl	€	3,50
Martini Bianco	5 cl	€	3,50
Martini Rosso	5 cl	€	3,50
Sherry Medium	5 cl	€	3,50
Sherry Cream	5 cl	€	3,50
Sherry Dry	5 cl	€	3,50
Portwein delaforce, red	5 cl	€	3,50
Campari, Soda oder Orange 1	4 cl	€	4,00
Hugo	0,2 l	€	5,50
Aperol "Spritz"	0,2 l	€	5,50

## *Sekt und Champagner*

---

Hausmarke „Alt Kassel“	Fl 0,75 l	€	21,60
Kriter Brut de Brut Chardonnay	Fl 0,75 l	€	23,00
Champagner Vve Pelletier Brut	Fl 0,75 l	€	37,00
Champagner Moët Brut Imperial	Fl 0,75 l	€	49,00

## *Biere*

---

<i>Martini-Meister-Pils</i>	0,2 l	€	2,20
<i>Martini-Meister-Pils</i>	0,4 l	€	4,00
<i>Ur Casseler</i>	0,2 l	€	2,20
<i>Ur Casseler</i>	0,4 l	€	4,00
<i>Bitburger Pils</i>	0,2 l	€	2,20
<i>Bitburger Pils</i>	0,4 l	€	4,00
<i>Weihenstephan Hefeweizenbier hell vom Fass</i>	0,5 l	€	4,50
<i>Weihenstephan Hefeweizenbier hell vom Fass</i>	0,3 l	€	3,20
<i>Weihenstephan Hefeweizenbier dunkel</i>	Fl. 0,5 l	€	4,50
<i>Weihenstephan Kristallweizen</i>	Fl. 0,5 l	€	4,50
<i>Erdinger Hefe alkoholfrei</i>	Fl. 0,5 l	€	4,50
<i>Einbecker alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	€	3,30
<i>Einbecker Radler alkoholfrei</i>	Fl. 0,33 l	€	3,30
<i>Berliner Weiße mit Schuss 1</i>	0,33 l	€	3,30
<i>Köstrizer dunkel</i>	Fl. 0,33 l	€	3,30
<i>Malzbier (alkoholfrei) 1</i>	Fl. 0,33 l	€	3,30

## *Spirituosen*

---

<i>Bokma Genever</i>	2 cl	€	2,20
<i>Nordhäuser Doppelkorn</i>	2 cl	€	1,80
<i>Malteserkreuz Aquavit</i>	2 cl	€	2,10
<i>Jubiläums-Aquavit</i>	2 cl	€	2,50
<i>Linie Aquavit</i>	2 cl	€	2,50
<i>Prinz Alte Williams Christbirne</i>	2 cl	€	3,00
<i>Prinz Alte Marille</i>	2 cl	€	3,00
<i>Prinz Obstler</i>	2 cl	€	3,00
<i>Waldler</i>	2 cl	€	3,00
<i>Wodka Absolut</i>	2 cl	€	2,40
<i>Bombay Sapphire Gin</i>	2 cl	€	2,80
<i>Jägermeister</i>	2 cl	€	2,00
<i>Underberg, Fläschchen</i>	2 cl	€	1,80
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€	2,00
<i>Pfläumchen, Fläschchen</i>	2 cl	€	1,80
<i>Kümmerling, Fläschchen</i>	2 cl	€	1,80
<i>Averna</i>	4 cl	€	3,80
<i>Ramazotti</i>	4 cl	€	3,80
<i>Cointreau</i>	2 cl	€	3,00
<i>Asbach Uralt</i>	2 cl	€	2,20
<i>Bacardi Rum</i>	2 cl	€	2,20
<i>Johnnie Walker</i>	4 cl	€	3,50
<i>Jim Beam</i>	4 cl	€	3,50
<i>Bailey`s Cream 1; 9</i>	4 cl	€	3,50
<i>Grappa Mazenetti</i>	2 cl	€	3,00
<i>Sambuca</i>	2 cl	€	2,30
<i>Ouzo</i>	2 cl	€	2,30
<i>Ouzo Gold</i>	2 cl	€	2,30
<i>Calvados</i>	2 cl	€	3,00

# Warme Getränke

---

Tasse Kaffee 9	€	2,00
Kännchen Kaffee 9	€	3,90
Glas Tee 9	€	3,00
Espresso 9	€	2,20
Tasse Cappuccino 9; G	€	2,50
Pott Kakao G	€	3,80
Glas Grog	€	3,80
Glas Glühwein	€	3,50
Latte Macchiato im Glas 9; G	€	3,90
Große Tasse Milchkaffee 9; G	€	4,20
Pott Kaffee 9	€	3,50
Tee mit Rum 9	€	5,00

# Wein

---

Weinschorle	0,2 l	€	4,60
Apfelwein	0,25 l	€	3,30
Hauswein	0,2 l	€	4,90

Weitere Weine entnehmen Sie bitte unserer Weinkarte

Bitte beachten sie, dass Weine Sulfite enthalten. Sie werden häufig als Konservierungsmittel eingesetzt. Sulfite treten allerdings auch natürlich in nahezu allen Weinen auf.

Vorsichtshalber weisen wir unsere von Allergien und Unverträglichkeiten betroffenen Gäste darauf hin, dass unsere Speisen und Getränke durch Kreuzkontermination, Spuren von glutenhaltigen Getreiden, Nüssen, Sojabohnen, Senf, Sellerie und Sesamsamen enthalten können.

Unser Salatdressing (Essig-Öl) wird aus einem Sud von Gemüsebrühe hergestellt und enthält Sellerie. Des Weiteren kann unser Dressing Spuren von Soja, Weizen, Erdnüssen, Sojabohnen und Süßungsmittel enthalten.

In allen Preisen sind Bedienung und 19 % MwSt. auf Getränke und 7% MwSt. auf Speisen enthalten.

1 Farbstoffe; 2 Konservierungsstoffe; 3 Antioxidationsmittel; 4 Geschmacksverstärker; 5 Schwefeldioxid; 6 Schwärzungsmittel; 7 Phosphat; 8 Milcheiweiß; 9 koffeinhaltig; 10 chininhaltig; 11 Süßungsmittel; 12 enthält eine Phenylalaminquelle; 13 gewachst; 14 Taurin

A Glutenhaltige Getreide; B Krebstiere; C Eier; D Fisch; E Erdnüsse; F Sojabohnen; G Milch; H Schalenfrüchte; K Sellerie; L Senf; M Sesamsamen; N Schwefeldioxide und Sulfite; O Lupinen; P Weichtiere