

Suppen

Käse-Lauchsuppe <i>mit Croutons</i>	€	4,90
Rinderkraftbrühe <i>mit Nudeln und Gemüsejulienne</i>	€	4,90
Süßkartoffelcremesuppe <i>mit Kräuteröl</i>	€	4,90

Vorspeisen und kleine Gerichte

Hirtenkäse <i>in Olivenöl mit Paprika, Peperoni, Oliven und Zwiebeln gebacken, dazu Baguette</i>	€	7,60
Orangeräucherlachs <i>an Honig-Senf-Dillsauce mit Kartoffelrösti und Salatgarnitur</i>	€	8,00
Miesmuscheln <i>in Knoblauchöl gebacken und mit Parmesan gratiniert, dazu Baguette</i>	€	7,60
Ragout fin nach „Art des Hauses“ <i>mit Parmesan und Hollandaise gratiniert, dazu Baguette</i>	€	8,60

Salate

Feldsalat

*Feldsalat mit Speck und Croutons
an hausgemachter Essig-Öl-Vinaigrette* € 9,50

Feldsalat

*mit geräucherter Gänsebrust an einem
Preiselbeerdressing, dazu ofenfrisches Baguette* € 12,80

Salat nach „Art des Hauses“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
mit Sherry-Essig-Schmand-Dressing, gebratenen
Putenbruststreifen, dazu frisches Knoblauchbaguette* € 12,50

Salatteller „Nizza“

*frische Blattsalate mit Gurke und Tomaten,
Thunfisch und Ei, dazu frisches Knoblauchbaguette* € 11,80

„Schlemmersalat“

*bunter Salat mit Balsamico- Honig- Dressing,
Ei, Streifen vom Rumpsteak und frisch
gebratenen Champignons, dazu frisches Baguette* € 15,00

Kleiner gemischter Salat € 3,90

Großer gemischter Salat € 6,80

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.

Fleischgerichte

Schweinefiletmedaillons

auf Pfefferrahmsauce, dazu ein kleiner Salat

€ 18,90

Wiener Schnitzel

vom Kalb, mit Zitrone, Kapern, Sardellen und Salat

€ 18,70

Champignonschnitzel

*paniert, vom Schwein, mit Champignonrahmsauce
frischen Champignons und Salat*

€ 15,80

Hessisches Schmandschnitzel

*paniert, vom Schwein, mit Schmandsauce,
Speck und Zwiebeln und Salat*

€ 15,80

Schnitzel „Walliser Art“

*paniert, vom Schwein, mit Camembert
und Preiselbeeren überbacken, dazu Salat*

€ 15,80

Pfefferschnitzel

*Schweineschnitzel paniert mit Pfeffer-
rahmsauce und Salat*

€ 15,30

Geschmorte Ochsenbäckchen

*zart gegart, in eigener Sauce
dazu buntes Marktgemüse*

€ 19,50

Rinderroulade „Hausfrauen Art“

*zart geschmort, mit Speck, Zwiebeln und Gurke gefüllt,
dazu hausgemachtes Apfelrotkraut*

€ 19,20

„Landhauspfanne“

*ein Schweinefiletmedaillon, Puten- und Rumpsteak
an Rahmsauce und buntem Marktgemüse*

€ 19,90

Kalbstafelspitz

*in Meerrettichsauce
dazu Rahmwirsing*

€ 19,80

Rumpsteak

mit Pfefferrahmsauce

€ 24,90

Rumpsteak

mit hausgemachter Kräuterbutter

€ 24,90

Hirschbraten

*an kräftigem Wildjus, mit Speckrosenkohl
und Preiselbeerbirne*

€ 20,20

wahlweise können Sie als Beilage dazu wählen:

*Pommes Frites, hausgemachte Bratkartoffeln mit Speck/Zwiebeln, Rösti,
Kroketten, Petersilienkartoffeln, Reis, Kartoffelpüree oder Spätzle*

Fischgerichte

Seeteufelfilet

*frisch gebraten, an Basilikumsauce
auf mediterranem Gemüse mit Basmatireis* € 19,80

Lachsfilet

*mit einer Apfel-Meerrettichhaube gratiniert, an einer
leichten Buttersauce, dazu Petersilienkartoffeln* € 19,50

Hausspezialitäten

Kalbsleber

*mit Zwiebelsauce und hausgemachtem Kartoffelpüree
dazu ein kleiner Schmandsalat* € 15,90

„Ahle Worscht“

*½ alte Wurst von der Fleischerei Schomberg,
mit Brot und Butter* € 10,50

Schweinskopfsülze

mit Salatgarnitur, Kräutercreme und Bratkartoffeln € 12,00

„Keglertoast“

*zwei kleine Schnitzel vom Schweinerücken an Toast,
mit Champignonrahmsauce und Salatgarnitur* € 12,00

„Herrentoast“

*zwei Schweinefiletmedaillons an Toast, mit Champignons
Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur* € 13,50

Roastbeef

*kalt aufgeschnitten, mit Bratkartoffeln
und hausgemachter Remoulade* € 11,30

Auf Vorbestellung:

Knusprige Haxe,

*frisch aus dem Ofen, himmlisch zart und teuflisch
knusprig, mit Sauerkraut und Kartoffelpüree* € 19,50

Vegetarische Gerichte

Gebackene Blumenkohlrößchen

*in Backteig, auf Rote-Bete-Kartoffelstampf
und Wasabimayonnaise*

€ 12,80

Mediterranes Pfannengemüse (vegan)

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

€ 12,60

Käsespätzle

*gebratene Spätzle mit würzigem Bergkäse
überbacken, Röstzwiebeln und
ein kleiner Salat*

€ 13,50

Dessert

Heiß und Kalt

*eine Kugel Cappuccinoeis mit einer Tasse
Espresso oder Cappuccino*

€ 4,20

Warmer Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

€ 6,90

Nussparfait

*hausgemachtes Nussparfait
an Zimtzwetschgen und Sahne*

€ 6,90

Luftiges Nougatmousse

mit Waldbeerenkompott, Sahne und Krokantstreuseln

€ 6,70

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	€	3,00
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 Kreuzkontamination, 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