

Tagesempfehlungen

Fischfiletteller „Wenningstedt“

Bratkartoffeln/Remoulade/Blattsalate der Saison

17,90€

Unser „Fachwerk“ Burger

180g Dry-Aged Beef/Blue-Cheese/

Karamellierte Zwiebeln

Steakhouse-Pommes/Trüffelmayo

17,90€

Feine Trüffel - Linguine

mit Alba Trüffel aus dem Piemont

32,00€

Weinempfehlung

2019

„Oberbergener Bassgeige“

Chardonnay

Weingut Franz Keller

Baden, Deutschland

0,2l = 10,00€

0,75l = 35,00€

Speisekarte

Vorspeisen & Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädle/Gemüse-Julienne

6,00€

Selleriecremesuppe

Cidre/Gebackene Blutwurst

6,50€

Kürbissuppe

Alter Comté

6,50€

Duett von Tomate & Ziegenkäse

Zweierlei Pesto

13,90€

„Vitello Tonnato“

Kapern/Thunfischsauce

18,90€

Gebeizte Lachsforelle

Wasabi-Schaum/Knusprige Frühlingsrolle

14,90€

Weinempfehlung

2019

Riesling „ERNSThaft“

Edition Hotel Stadt Kassel

Weingut Schäfer-Fröhlich

Nahe, Deutschland

0,2l = 8,00€

0,75l = 30,00€

Speisekarte

Schnitzel

Original „Wiener Schnitzel“ vom Kalb 22,00€

„Rintelner Krüstchen“

Schnitzel aus dem Schweinerücken mit Spiegelei 17,50€

Alle Schnitzel werden mit Blattsalaten der Saison serviert
Beilagen zur Wahl: Pommes, Bratkartoffeln (1,50€ Aufpreis), Kroketten
Saucen zur Wahl: Rahmsauce oder Champignon-Sauce

Steaks

Tomahawk ca. 1100g 75,00€

Rinderfilet ca. 300g 36,00€

Rumpsteak ca. 250g 29,80€

Alle Steaks werden mit **Kräuterbutter** und **Salat** serviert
Beilagen: Pommes oder Kartoffelgratin
Saucen: Pfeffersauce oder Trüffeljus

Hauptgerichte

Geschmorte Kalbsbäckchen

Pastinake/Paprika

22,90€

Schweinemedallions auf ZucchiniGemüse

Marsalajus/Kürbispüree

18,90€

Sautiertes Rindfleisch

Blattspinat/Stiltonsauce/Rosmarinkartoffeln

21,90€

Feine Scheiben vom Roastbeef

Remoulade/Röstkartoffeln

Vorspeise: **14,90€** / Hauptgang: **18,90€**

Saltimbocca auf Safranrisotto

Balsamicorahm/Blattsalate der Saison

22,90€

Speisekarte

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ von Familie Wenzel aus dem Kalletal
Mandelbutter/Salzkartoffeln/Blattsalate der Saison
19,50€

Filet vom Wolfsbarsch
Getrüffelter Kürbis/Gnocchi/Champagnernage
24,90€

Dorade
Limetten-Risotto/Curry-Zitronengrassud
22,90€

Vegetarische Gerichte

Kartoffel-Käse Krapfen
Ananaskraut/Piment d'Espelette
16,90€

Vegetarisches Linsen-Pörkölt
Saure Sahne
16,90€

Desserts & Käse

Lauwarmer Schokoladenkuchen
Passionsfrucht/Pistazie
8,50€

Crème Brûlée von Joghurt & weißer Schokolade
Himbeersorbet
8,50€

Rohmilchkäse Auswahl vom
Maitre-Affineur Waltmann aus Erlangen
Cracker/Baguette/Salzbutter
17,90€

Bitte beachten Sie, dass es bei Umbestellungen der Gerichte zu Aufpreisen und verlängerten
Wartezeiten kommen kann – wir bitten um Verständnis.
Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie unsere Mitarbeiter an!