

## Spargelempfehlung

Spargelcremesuppe  
Croûtons I Rucolaöl  
\*A, G, P  
EUR 6,60

\*\*\*

Portion Caldener Stangenspargel  
Schwenkkartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter oder Kräuterpesto  
\*C, G, L  
EUR 16,80

Omelette*C	EUR	4,00
Serrano Schinken* O	EUR	6,00
gekochter Schinken*O	EUR	6,00
gedämpftes Lachsfilet*D	EUR	8,50
Garnelen in Bärlauchbutter*B, G	EUR	9,00
Schweinefiletmedaillons	EUR	12,50
Wiener Schnitzel*A, C, G	EUR	14,00
Rinderfilet (180 g Rohgewicht)	EUR	17,50

# Vorspeise I Starter

## **Carpaccio vom Rind**

### **Parmesanobel I Pesto I grüner Spargel**

-Carpaccio I Parmesan I pesto I green asparagus-

\*G, H, L, M, O

**EUR 14,50**

## **Lachstatar**

### **Wasabicreme I Wachtelspiegelei I Salatbouquet**

-Salmon Tatar I wasabi I quail egg-

\*C, D, G, L, O

**EUR 13,00**

# Salat I Salad

## **Gemischte Salate aus Ullrichs Gärtnerei**

-Fresh garden salads-

\*A, G, L

**EUR 4,50**

## **FischerS Gourmetsalat**

### **Blattsalate I Limettendressing I gebratene Meeresfische I Pinienkerne I Buttercroûtons**

-Mixed salads I lemon dressing I Mix of grilled seafish I pine nuts I butter croûtons-

\*A, B, D, G, H, L, M, O

**EUR 16,00**

## **Caesar Salat**

### **knackiger Römersalat I Caesardressing I gegrillte Hähnchenbrust**

### **Croûtons I Pilze I knuspriger Speck I Parmesan**

-Caesar salad I croûtons I grilled chicken breast I bacon I mushrooms I parmesan cheese-

\*A, C, D, G, H, M, O

**EUR 12,50**

## **Bunte Blattsalate**

### **Himbeervinaigrette I geröstete Hasel- und Walnüsse I gebackener Ziegenkäse**

-Mixed salad I raspberry vinaigrette I roasted hazel- and walnut I baked goat cheese-

\*A, C, G, H, L,, O

**EUR 13,50**

## Suppe I Soup

### **Tafelspitzbouillon Gemüse I Kräuternocken**

-Prime boiled beef soup I vegetables I small herb dumplings-

\*A, C, G, L, O

**EUR 6,40**

### **Tomaten-Vanillecremesuppe Basilikumgrießnocke**

-Tomato vanilla cream soup I basil semolina dumpling-

\*A, C, G, L, O

**EUR 6,40**

### **Kohlrabicremesuppe Rote Bete Chip**

-Kohlrabi soup I beetroot chip-

\*A, G, L, O

**EUR 6,20**

## Fisch I Fish

### **Filet vom Saibling in Butter gebraten Steinchampignons I Kartoffelstampf**

-Grilled fillet of char I mushrooms I mashed potatoes-

\*A, D, G, L, O

**EUR 18,50**

### **Gebratenes Wolfsbarschfilet Grillgemüse I Olivenpolenta**

-Fried sea bass I grilled vegetables I Olive Polenta-

\*A, D, G, L, O

**EUR 21,00**

### **Gedämpftes Lachsfilet Safrausauce I zweierlei Püree I Gemüsenest**

-Steamed salmon I saffron sauce I two different puree I vegetables-

\*A, D, G, L, O

**EUR 22,50**

# Fleisch I Meat dishes

## **Kalbsleber mit Zwiebeln in Butter gebraten**

### **Majoransauce I Apfel-Kartoffelstampf**

-Pan seared calf's liver I onions I marjoram-sauce I mashed potatoes with apple-

\*A, G, L, O

**EUR 18,50**

## **Gegrilltes Hähnchenbrustfilet**

### **Spargelpasta I Parmesan I Kirschtomaten**

-Grilled chicken breast I asparagus paste I Parmesan I cherry tomatoes-

\*A, C, G, H, L, O

**EUR 17,00**

## **Schweinefiletmedaillons in Estragon-Senfkruste**

### **Pfefferrahmsauce I getrüffelter Spitzkohl I Kartoffelstrauben**

-Pork fillet I tarragon mustard crust I pepper sauce I truffled pointed cabbage I fried potatoes-

\*A, C, G, L, O

**EUR 20,50**

## **Lammfilet**

### **Balsamicosauce I gegrillte Zucchini I Rosmarinkartoffeln**

-Lamb fillet I balsamic sauce I grilled zucchini I rosemary potatoes-

\*A, G, H, L, O

**EUR 22,50**

## **Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen**

### **Champignons I Gärtner Ullrichs Gemüseauswahl I Röstkartoffeln**

-Various medallions I mushrooms I vegetables I roasted potatoes-

\*A, G, L, O

**EUR 19,80**

## **Wiener Schnitzel vom Kalb**

### **kleiner Salat I Pommes frites**

-Viennese escalope I garden salad I french fries-

\*A, C, G, L, O

**EUR 21,50**

## **Rinderfilet (180g Rohgewicht)**

### **Pfeffersauce I Ofenkartoffeln I Kräuterschmand**

-Beef tenderloin I pepper sauce I baked potatoes I sour cream with herbs-

\*A, G, L, O

**EUR 28,50**

## Vegetarisch & Vegan I Vegetarian & Vegan

### Tagliatelle mit Pesto grüner und weißer Spargel

-Tagliatelle I pesto I greene and white asparagus-

\*A, C, G, H, L, O

EUR 13,00

### Knackiges Wokgemüse I Sesamsauce I Cashewkerne I Duftreis

-Vegetables from wok I sesame sauce I cashews I aromatic rice-

\*A, F, H, L, N, O

EUR 12,80

### Topinambur-Gemüserösti I Paprikasalsa I Wildkräuter<sup>\*Vegan</sup>

-Rösti of sunchocke and vegetables I pepper salsa I wild herb salad-

\*L

EUR 11,50

### Gemüseburger mit bunten Kartoffelchips

### Focaccia I Gemüsebratling I Avocadocreme I Rotweinzwiebeln<sup>\*Vegan</sup>

-Focaccia bread I veggie patty I avocado cream I red wine onions-

\*A, L, M, O

EUR 12,00

## Kleine Gerichte I Small dishes

### FischerS Toast

### Wildmedaillons I Waldpilze I Salatgarnitur

-Medallions of venison I wild mushrooms I salad-

\*A, G, L, O

EUR 13,50

### Hausgemachter Flammkuchen

### Sauerrahm I Speck I Rote Zwiebeln

-Homemade flaming cake I sour cream I bacon I red onions-

\*A, C, G, L, M, O

EUR 10,20

### FischerS Burger vom Rind

### Focaccia I Grillgemüse I Honig-Senfsauce I Parmesan I Kartoffelspalten

-FischerS beef burger I focaccia bread I honey mustard sauce I parmesan cheese I potato wedges-

\*A, C, G, L, M, O, P

EUR 14,50

### Hausmacher Sülze I Röstkartoffeln I Remouladensauce

-Home-cooked aspic I fried potatoes I tartar sauce-

\*C, D, G, L, M, O

EUR 10,50

### Hausmacher Bratwurst

### bunter warmer Kartoffelsalat

-Home-cooked fried sausage I

\*A, G, L, O

EUR 9,80

# Dessert

## **Hausgemachte Honigeiscreme I Krokant-Pistazien-Mantel Orangenhippe**

-Für die Eiscreme verwenden wir den Honig des Bienenvolkes vom Dach des Kurparkhotels-  
Kasseler Stadthonig - Imkerei & Honigmanufaktur Viktor Hernández

-Homemade honey ice cream I brittle I pistachio I orange biscuit basket-

\*A, C, F, G, H

**EUR 8,20**

## **Quark-Limettenmousse im Biskuitmantel glasierte Minze**

-Curd lime mousse I sponge cake coating I glazed mint-

\*A, C, G, H

**EUR 8,00**

## **Schokotrio**

### **Mousse I Crème brûlée von der weißen Schokolade I Parfait**

-Chocolate trio with mousse I crème brûlée of white chocolate I parfait-

\*C, E, F, G, H

**EUR 8,50**

## **Himbeer-Orangenparfait**

### **weiße Schokoladensauce I karamellierte Kakaobohnennibs**

-Raspberry orange Parfait I white chocolate sauce I caramelized cocoa nibs-

\*C, F, G, H

**EUR 7,80**

## **Kleine Käseauswahl**

### **Trauben I Feigensenfsauce I Nüsse**

-Small cheese selection I grapes I nuts I fig sauce-

\*C, E, F, G, M, N

**EUR 9,80**