

Vorspeise | starter

Carpaccio vom kräutermarinierten Rinderfilet gehobelter Parmesan

-Carpaccio of beef filet marinated with herbs | freshly grated Parmesan-

*A, G, H, L, M, O

EUR 14,50

Lachstatar

Wachtelspiegelei | frittierte Kapern | Kartoffelrösti | Wasabicreme

-Salmon tartar | quail fried egg | fried capers | potato Rösti | wasabi cream-

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

EUR 13,00

Salat | salad

Gemischte Salate aus Ullrichs Gärtnerei

-Fresh garden salads-

*A, G, L

EUR 4,50

Feldsalat

Kartoffeldressing | Speckkrüstchen

-Lamb's lettuce | potato dressing | crispy fried bacon-

*A, G, L, O

EUR 6,50

Caesar Salat

knackiger Römersalat | Caesardressing | gegrillte Hähnchenbrust

Croûtons | Pilze | knuspriger Speck | Parmesan

-Caesar salad | croûtons | grilled chicken breast | crispy bacon | mushrooms | parmesan cheese-

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

EUR 12,50

Bunte Blattsalate

Orangen-Ingwerdressing | geräucherte Entenbrust

-Mixed leaf salad | orange ginger dressing | smoked duck breast-

*A, G, H, L, O

EUR 12,50

Suppe | soup

Tafelspitzbouillon

Gemüstreifen | Kräuternocken

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

*A, C, G, L, O

EUR 6,60

Steckrübensüppchen

Tiroler Speck

-Swede soup | Tyrolean bacon-

*A, G, L, O

EUR 6,40

Fischconsommé

Knoblauchbaguette

-Fish consommé | garlic baguette-

*A, C, D, G, L, O

EUR 8,20

Fisch | fish

Gedämpftes Skreifilet

Gemüsenest | Süßkartoffelpüree | Wasabischaum

-Steamed winter codfish | mixed vegetables | mashed sweet potatoes | wasabi foam-

*A, D, G, L, O

EUR 22,00

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Safranfenchel | Rosmarinkartoffeln

-Fried sea bass filet | saffron fennel | rosemary potatoes-

*A, D, G, L, O

EUR 21,50

Lachsfilet in Limettenbutter gebraten

Weißweinsauce | lauwarmen Couscous

-Salmon filet fried in lime butter | white wine sauce | lukewarm couscous-

*A, D, G, H, L, O

EUR 23,00

Fleischgericht | meat dishes

Kalbsleber in Butter gebraten

geschmorte Zwiebeln | Majoransauce | Apfel-Kartoffelstampf

-Pan seared calf's liver | onions | marjoram-sauce | potato masher with apple-

*A, G, L, O

EUR 18,50

Geschmorte Kalbsbacke

Madeirasauce | Spitzkohl | Kräuterkartoffelpüree

-Tender braised veal cheek | Madeira sauce | pointed cabbage | mashed herb potatoes-

*A, G, L, O

EUR 19,50

Lammfilet

Thymianjus | Grillgemüse | Tomatenpolenta

-Lamb filet | thyme gravy | grilled vegetables | tomato polenta-

*A, G, H, L, O

EUR 25,50

Hähnchenbrustfilet im Salbei-Pancettamantel

Tagliatelle | Kirschtomaten | Rucolapesto

-Chicken breast wrapped in sage and Pancetta ham | tagliatelle | cherry tomatoes | rucola pesto-

*A, G, H, L, O, P

EUR 17,50

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen

Champignons | Gärtner Ullrichs Gemüseauswahl | Röstkartoffeln

-Various medallions | mushrooms | vegetables | roasted potatoes-

*A, G, L, O

EUR 19,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites | bunter Salat

-Viennese escalope | garden salad | french fries-

*A, C, G, L, O

EUR 21,50

Rinderfilet (180g Rohgewicht)

Pfefferrahmsauce | Speckbohnen | Grillkartoffeln | Käuterdip

-Beef tenderloin | pepper cream sauce | bacon beans | grilled potatoes | sour cream with herbs-

*A, G, L, O

EUR 28,50

Vegetarisch & Vegan | vegetarian & vegan

Tagliatelle

Gorgonzolasauce | Brokkoli | Pinienkerne

-Tagliatelle | gorgozola sauce | broccoli | pine nuts-

*A, G, H, L, O, P

EUR 13,50

Knackiges Wokgemüse | Sesamsauce | Cashewkerne | Duftreis

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

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

EUR 13,00

Süßkartoffel-Gemüserösti*^{Vegan}

Avocadocreme | Wildkräutersalat

-Rösti of sweet potato and vegetables | avocado cream | wild herb salat-

*A, L, O

EUR 11,00

Kleine Gerichte | Small dishes

Hausmacher Bratwurst

Grünkohl | Röstzwiebelkartoffelpüree

-Home-cooked style fried sausage | green cabbage | mashed potatoes with fried onions-

*A, G, L, M, O

EUR 11,00

FischerS Toast

Wildmedaillons | Waldpilze | Salatgarnitur

-Filet of venison | wild mushrooms | salad-

*A, G, L, O

EUR 13,50

Pulled Pork Burger

gebratener Speck | BBQ Sauce | Krautsalat | Kartoffelspalten

-Pulled pork burger | fried bacon | BBQ sauce | coleslaw | potato wedges-

*A, C, G, H, L, M, N, O, P

EUR 14,00

Hausmacher Sülze | Röstkartoffeln | Remouladensauce

-Home-cooked style aspic | fried potatoes | tartar sauce-

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

EUR 10,50

Dessert

Honigeiscreme | 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 | brittle | pistachio | orange biscuit basket-

*A, C, F, G, H

EUR 8,20

Lebkuchen-Crème brûlée

Bratapfelsalat

-Gingerbread Crème brûlée | baked apple salad-

*A, C, E, F, G, H, O

EUR 7,80

Karamell-Walnussecke

Schmandmousse | Gewürzorange

-Caramel walnut cake | sour cream mousse | spiced oranges-

*A, C, E, F, G, H, O, P

EUR 8,20

Schokotrio

Mousse | Crème brûlée von der weißen Schokolade | Parfait

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

*C, E, F, G, H

EUR 8,50

Hausgemachtes Marzipaneis | arabischer Gewürzkuchen

gebrannte Mandeln

-Homemade Marzipan ice cream | arabic spiced cake | roasted almonds-

*A, C, E, F, G, H, O, P

EUR 8,80

Kleine Käseauswahl

Trauben | Feigensauce | Nüsse

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

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

EUR 9,80