

## Vorspeisen "Starter"

<b>3 Knochenschinken mit Melone</b> Brotbeilage und Butter	€ 6,50
<b>4 Norw. Räucherlachs</b> auf Toast, mit Sahnemeerrettich garniert	€ 8,00
<b>37 1/2 Forellenfilet</b> mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	€ 7,50
<b>22 Fischkreation "Vielfalt der Meere"</b> Toast und Butter	€10,50
<b>17 1/2 Dutzend Schnecken im Häuschen</b> mit Knoblauchbutter	€ 8,50
<b>1 Salat "Art des Hauses"</b> Frische Salate mit Eiviertel, gefüllte Teigtaschen, Pinien- und Kürbiskernen, Croutons	€ 8,00
<b>147 Beilagensalatteller mit frischen Salaten der Saison</b>	€ 3,50

## Leckere Suppen

<b>7 Tagessuppe</b>	€ 2,50
<b>8 Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</b>	€ 3,50
<b>9 Knoblauchcremesuppe</b>	€ 3,50
<b>10 Hühnerbrühe mit Einlage</b>	€ 3,50
<b>11 Gurkencremesuppe</b>	€ 3,00
<b>2 Kokosrahmsuppe mit Ananas und Curryreiseinlage</b>	€ 3,50
<b>12 Ungarische Gulaschsuppe</b>	€ 3,80
<b>13 Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken</b>	€ 3,80
<b>14 Helgoländer Krabbencremesuppe mit Kroepoek</b>	€ 4,00



## Gerichte vom Ei

<b>25</b>	<b>3 Rühreier mit Schinken,</b> Salatteller und Bratkartoffeln	€ 9,00
<b>27</b>	<b>Bauernfrühstück</b> mit gemischten Salatteller und Gewürzgurke, Bratensauce	€ 9,50
<b>28</b>	<b>Omelette "Prinzess"</b> mit Spargel, Sauce Hollandaise und Berner Rösti	€10,50
<b>20</b>	<b>Spätzle-Omelette</b> mit Käse gratiniert, Tomatensauce, gemischten Salatteller	€10,50

## Für die Kinder und kleinen Gäste

<b>200</b>	<b>Portion Pommes frites oder Kroketten</b> mit Ketchup und Mayonnaise	€ 2,50
<b>29</b>	<b>Bockwurst</b> mit Pommes frites	€ 4,00
<b>30</b>	<b>Nudeln mit Tomatensauce</b>	€ 4,50
<b>265</b>	<b>Dinos Teller</b> mit Pommes frites	€ 5,00
<b>31</b>	<b>1/2 Hähnchen</b> mit Pommes frites	€ 6,50
<b>32</b>	<b>Paniertes Schnitzel</b> mit Gemüse, Pommes frites	€ 7,00
<b>208</b>	<b>Pfannekuchen</b> mit Nutella oder Marmelade gefüllt	€ 5,00

## Regionale Spezialitäten "aus der Nachbarschaft"

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>69 "Schmandschnitzel"</b>   | <b>€ 12,00</b> |
| Zartes Schnitzel mit frischen Rahmschmand überzogen,<br>gemischtem Salatteller und Kartoffelgratin   |                |
| <b>47 Schnitzel „Mozzarella“</b>   | <b>€ 12,50</b> |
| mit Tomaten und Mozzarella gratiniert<br>gemischtem Salatteller und Nudeln   |                |
| <b>49 Schnitzel mit Champignons oder Zwiebeln</b>  | <b>€ 12,00</b> |
| gemischtem Salatteller und Pommes frites   |                |
| <b>53 "Rübezahl Schnitzel" eine Spezialität des Hauses</b>   | <b>€ 12,50</b> |
| mit Champignons, Spiegelei, gemischtem Salatteller und Pommes frites   |                |
| <b>292 "Langenthäler Kirschnitzel"</b>   | <b>€ 12,00</b> |
| mit heißen Sauerkirschen,<br>gemischtem Salatteller und Kroketten  |                |
| <b>293 "Terrassenschnitzel"</b>  | <b>€ 12,50</b> |
| mit Pfifferlingen, gemischtem Salatteller,<br>Kartoffelplätzchen   |                |
| <b>263 Schweinefiletmedaillons „Gorgonzola“</b>  | <b>€ 17,00</b> |
| 2 zarte Filets mit Gorgonzolakäse gratiniert, gemischtem Salatteller, Spätzle  |                |
| <b>52 "Hawaii - Schnitzel"</b>   | <b>€ 12,50</b> |
| mit Ananas und Käse überbacken,<br>gemischtem Salatteller und Pommes frites  |                |
| <b>87 Für Kalorienbewußte: Großes Steak und Salat</b>  | <b>€ 19,00</b> |
| 250 g schweres Entrecôte vom Grill, Medium mit Kräuterbutter<br>und dazu einen großen Salatteller  |                |
| <b>59 Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln oder Pfeffersoße,</b>  | <b>€ 18,50</b> |
| mit Kräuterbutter, gemischtem Salate und Pommes frites   |                |
| <b>63 Filetsteak,</b>  | <b>€ 21,00</b> |
| zart und abgehangen, mit Kräuterbutter<br>gemischtem Salatteller und Kroketten   |                |
| <b>61 "Hugenottenteller"</b>   | <b>€ 10,50</b> |
| Schnitzel mit Schinken / Zwiebel Spieß, Salatgarnitur, Bratkartoffeln  |                |
| <b>66 "Hugenottenpfanne",</b>  | <b>€ 17,50</b> |
| mit Schweinefilets, frisches Gemüse, Champignons, Bratkartoffeln,<br>in der Pfanne serviert  |                |
| <b>67 "Hugenottenschaufel",</b>  | <b>€ 18,00</b> |
| Rinderfilet, Schweinefilets, Kräuterbutter, Früchte, Champignons, Spargel,<br>gemischtem Salatteller, Kroketten  |                |
| <b>68 "Hugenottenplatte" für 2 Personen</b>  | <b>€ 34,00</b> |
| Schweine- und Rinderfilets am Spieß, Kräuterbutter, Spargel, Champignons,<br>Früchtégarnitur und vielen verschiedenen frischen Gemüsen umlegt,<br>Saucen und Kroketten |                |



## Aus aller Welt

<b>50 Zigeunerschnitzel</b>	<b>€12,50</b>
mit Paprikastreifen, gemischten Salatteller und Pommes frites	
<b>56 Cordon bleu</b> (vom Schwein)	<b>€13,00</b>
gefüllt mit Käse und Schinken, gemischten Salatteller und Pommes frites	
<b>55 Schweinesteak "Orientalisch"</b>	<b>€14,00</b>
mit Pfirsichen und Käse überbacken, gemischten Salatteller und Kartoffelkroketten	
<b>181 Currygeschnetztes von der Putenbrust</b>	<b>€14,50</b>
mit verschiedenen Früchten, gemischten Salatteller und Butterreis	
<b>291 Zarte Putenbruststeaks "Bombay",</b>	<b>€14,50</b>
mit Curryfrüchtesauce, gemischten Salatteller und Butterreis	
<b>57 Züricher Rahmgeschnetztes</b>	<b>€15,00</b>
mit frischen Champignons, gemischten Salatteller und Butterreis	
<b>297 Kreta-Platte</b>	<b>€17,00</b>
Lammfilet, Rumpsteak, Lende und Schweinesteak mit Kräuterbutter, gemischten Salatteller und Pommes frites	
<b>62 Kanadisches Holzfällersteak, ca. 250 g</b>	<b>€17,50</b>
mit Mandeln paniertes Rumpsteak, gemischten Salatteller und auf Graubrot serviert	
<b>64 Stremel Steak</b>	<b>€21,50</b>
zartes Filetsteak mit Räucherlachs belegt, Kräuterbutter, Butterbohnenbündchen, Bratkartoffeln	
<b>212 1/2 Ente ohne Knochen gebacken</b>	<b>€14,50</b>
mit Rosenkohl und Bratkartoffeln	
<b>26 Cordon bleu "Oslo"</b>	<b>€14,50</b>
mit Räucherlachs und Käse gefüllt, gemischten Salatteller und Rosmarinkartoffeln	
<b>182 Ohiosteak - Spezialität</b>	<b>€18,50</b>
Entrecôtesteak mit Zwiebeln und Senfsauce gratiniert, gemischten Salatteller und Steakkartoffeln	



## Heimische Fische und aus aller Welt

- |  |               |
|--|---------------|
| <b>73 Matjesfilets "Hausfrauen Art" natur</b><br>mit Äpfel, Zwiebeln, Gurken und Bratkartoffeln  | <b>€11,50</b> |
| <b>190 Grüne Nudeln Gratin mit frischen Lachsstückchen</b><br>in Käsesahnesauce gratiniert   | <b>€11,00</b> |
| <b>76 Calamari "à la Romana"</b><br>mit Remouladensauce, Pommes frites und<br>gemischten Salatteller der Saison  | <b>€11,00</b> |
| <b>134 Amrumer Fischpfanne, praktisch grätenfrei</b><br>Fischfiletstreifen in herzhafter Curry-Gemüsemischung<br>dazu Bratkartoffeln   | <b>€12,00</b> |
| <b>79 Forelle "Blau" oder "Müllerin"</b><br>mit Meerrettich, zerlassener Butter, gemischten Salatteller<br>und Salzkartoffeln  | <b>€13,50</b> |
| <b>110 "Speckforelle"</b><br>mit geräuchertem Schinken belegt, gebraten, verschiedene Salate und<br>Petersilienkartoffeln  | <b>€13,50</b> |
| <b>230 Schollenfilets "Finkenwerder Art" praktisch grätenfrei</b><br>mit Speck und Zwiebeln, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln   | <b>€13,50</b> |
| <b>74 Rotbarschfilet "natur gebraten"</b><br>mit Remouladensauce, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln  | <b>€14,00</b> |
| <b>82 Echtes Norweger Lachsfiletsteak gebraten</b><br>mit zerlassener Butter, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln  | <b>€14,50</b> |
| <b>77 Zanderfilet gebraten, praktisch grätenfrei</b><br>mit Butter, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln  | <b>€14,00</b> |
| <b>198 Tilapiafilet "Buntbarsch" praktisch Grätenfrei</b><br>mit gemischten Salatteller, Butter und Kartoffelgratin  | <b>€14,50</b> |
| <b>78 Wolfsbarsch "Loup de mer" im Ganzen gebraten</b><br>mit Remouladensauce, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln   | <b>€15,50</b> |
| <b>84 Fischkreation Hessischer Hof "der Stolz des Hauses"<br/>für 2 Personen</b><br>Calamari, Scholle, Rotbarsch, Garnelen im Teigmantel und weitere<br><b>verschiedene Fischfilets</b> , mit frischer Butter, Kräutersauce,<br>Remouladensauce, frische Zitrone, für jeden einen gemischten<br>Salatteller und Salzkartoffeln | <b>€36,00</b> |



## Feine Gerichte für den kleinen Hunger

### Aus dem WOK / Asien

- 70 Thai Nudelpfanne** €11,50  
mit Gemüse, Hähnchenbrustfilet "Natur",  
gebackenen Glasnudeln und Rucola
- 34 1/2 Ente ohne Knochen gebacken** €14,50  
auf Chinagemüse, süß scharfe Chilisauce, Reisbeilage

### Tapas - Pincho

- 42 Chili -Schoten gefüllt mit Käsecreme, gebacken** € 8,50  
Oliven und Dips
- 38 Spanische Spezialitäten** €13,50  
Seranoschinken mit Oliven und Pfefferonen, Garnelen in Knoblauchöl,  
Sardellen in Essig, Miesmuscheln in Chili und Baguette

### Fingerfood

- 39 Chicken Wings „El Pueblo“** € 9,50  
mit Salsasauce, Pommes frites, gemischten Salatteller
- 40 Minischnitzel mit Barbecuesauce** € 9,50  
Pommes frites und Salatgarnitur

### Einfach nur Lecker

- 18 Blätterteigpastetchen "Königinnen Art"** € 8,00  
mit feinem Ragout fin gefüllt
- 41 Kürbiskernrösti** mit Crème fraîche und Räucherlachs umlegt € 9,50
- 219 Hähnchenbrustfilet „Bombay“** im Knuspermantel gebraten €10,50  
mit gemischten Salatteller und Kroketten
- 35 Käsetoast "Hawai"** mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse € 9,00  
überbacken
- 157 Putenbruststeaks vom Grill** €14,50  
auf Pfefferrahmsauce, frisches Brokkoligemüse, Kartoffelkroketten



## Leckere Tellergerichte auf die "einfache Art"

<b>43 Bratwurst</b> mit Pommes frites	€ 4,50
<b>44 Currywurst</b> mit Pommes frites	€ 5,00
<b>45 Currywurst</b> mit Kartoffelsalat	€ 5,00
<b>46 1/2 Hähnchen</b> mit Pommes frites und gemischten Salatteller	€ 9,50
<b>220 Hessesteller</b> Braten mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	€10,50
<b>153 Radlerteller</b> Schweinesteak natur gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse umlegt und Bratkartoffeln	€10,50

## Wellness Menü

<b>133</b>	<b>Gurkencremesuppe</b>	<b>€18,50</b>
	*****	
	<b>Fischplatte Atlantik</b> <b>gemischten Salatteller</b> <b>Reisbeilage</b>	
	*****	
	<b>Quarkspeise mit frischen Obst garniert</b>	

## Vegetarische Vielfalt / Vegan

- |   |         |
|---|---------|
| <b>202 Portion Reibekuchen</b><br>mit Apfelmus  | € 7,00  |
| <b>107 Gebackener Camembert</b><br>mit Preiselbeeren, Toast und Butter                                      | € 7,50  |
| <b>243 Gemüseteller"</b><br>mit Spiegelei und Salzkartoffeln<br>(Vegan ohne Spiegelei)                      | € 9,50  |
| <b>102 Vegetarische Gemüsefrikadellen</b><br>mit gemischtem Salatteller und Kroketten                       | € 9,50  |
| <b>Vegan</b>  | € 11,50 |
| <b>23 Soja – Geschnitzeltes in Kokossauce – Champignons</b><br>mit Curry und Sherrytomaten im Madelreisrand |         |

## Aufläufe - Gratin-Spezialitäten

- |   |         |
|---|---------|
| <b>184 Nudelgratin "Hirten Art"</b><br>mit Tomatenconcassée, Paprikastreifen, Kidneybohnen<br>und Gemüsemais, mit Käse überbacken<br>(vegetarisch)      | € 10,50 |
| <b>185 Reisgratin "Bombay"</b><br>mit zartem Geflügelfleisch, Fruchtcocktail<br>und Curryrahmsauce, mit Käse überbacken<br>(Auf Wunsch vegetarisch)     | € 11,50 |
| <b>186 Bayerischer Nudelgratin</b><br>mit Schmandsauce, Früchten,<br>Schinken und Käse überbacken<br>(Auf Wunsch vegetarisch)                           | € 10,50 |
| <b>187 Nudelgratin "Parmarosa"</b><br>in Schinkensahnesauce, mit Buttererbsen, Champignons,<br>Käse und Parmesan gratiniert<br>(Auf Wunsch vegetarisch) | € 10,50 |





## Krusten- und Schalentiere

<b>5 Krabbencocktail</b> garniert mit Toast und Butter	€ 8,00
<b>19 Grönlandtoast</b> Krabben mit Rührei auf Toast	€ 8,50
<b>183 Jacobsmuscheln</b> im Rucolabett auf Pestoreis	€ 10,50
<b>21 Thai Gemüsepfanne</b> mit Garnelen in Knoblauchöl geschwenkt, im Nudelbett	€ 11,50
<b>15 Garnelen am Spieß</b> in Knoblauchöl gebraten, auf großem Salatteller der Saison mit Baguette	€ 13,00

## Frisch von der Jagd aus Solling und Reinhardswald

<b>71 Zarte Lammfilets "Provenciale"</b> mit Butterbohnenbündchen garniert, gemischten Salatteller, Kartoffelkroketten	€ 17,50
<b>296 Reinhardswälder Wildpfeffergeschnetzeltes</b> "Spezialität des Hauses" mit Pfifferlingen in Rotweinsauce Salatteller der Saison, Schupfnudeln	€ 17,50
<b>299 Reinhardswälder Rehrückenfiletmedaillons</b> mit Pfifferlingen, Preiselbeerfrüchte, gemischten Salattellerteller und Kartoffelkroketten	€ 19,50
<b>236 Wildplatte "Gourmet"</b> Rehmedaillon und Reinhardswälder Wildbraten auf Steinpilzen in Rahmsauce, Rosenkohlgemüse, Herzoginkartoffeln	€ 20,00



## Salate in verschiedenen Variationen

- |  |                |
|--|----------------|
| <b>271 Salatplatte "Mediterrane"</b>   | <b>€ 10,00</b> |
| Bunte Blattsalate mit Tomaten, Käsestreifen, gefüllte Teigtaschen, Pinien- und Kürbiskerne und Kräuter dressing  |                |
| <b>273 Salatplatte "Kreta"</b>   | <b>€ 9,50</b>  |
| Blattsalate, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Oliven, Deutscher Schafskäse und Kräuter dressing  |                |
| <b>274 Salatplatte "Caprese"</b>   | <b>€ 9,50</b>  |
| Tomatenscheiben mit Mozzarella auf Rucolasalat mit Parmesankäse und Oliven, Balsamico Essig und Olivenöl   |                |
| <b>276 Salatplatte "Schweizer"</b>   | <b>€ 10,00</b> |
| Verschiedene Salate, Schinkenröllchen mit Spargel, gekochtes Ei, Tomatenscheiben und Käsestreifen, Joghurtdressing   |                |
| <b>275 Salatplatte "Grönland"</b>  | <b>€ 10,50</b> |
| Frische Salate der Saison mit Eischeiben umlegt, Tomaten, Gurkenscheiben, Grönlandgarnelen und Frenchdressing  |                |
| <b>6 Salatplatte "Putenbruststreifen"</b>  | <b>€ 10,50</b> |
| Frische, knackige Salate aller Art, Eiviertel, Streifen von der zarten Putenbrust (warm) und Dressing  |                |
| <b>278 Salatplatte "Exklusive"</b>   | <b>€ 12,50</b> |
| Verschiedene frische Salate, fein sortiert mit Garnelen in Knoblauchöl, Grönlandgarnelen in Cocktailsauce, Schafskäse garniert, Oliven und Pfefferonen und Joghurtdressing |                |
| <b>279 2 Scheiben Toast oder Baguette mit Butter separat serviert</b>  |                |

**Natürlich stellen wir auch einen Salat Ihrer Wahl zusammen. Sollte einmal ein Salat saisonbedingt nicht zur Auswahl stehen, so haben Sie bitte Verständnis dafür.**

***Beachten Sie bitte unseren Beipackzettel "Allergene und Zusatzstoffe"***

## Der Abendschmaus zur kalten Vesper

<b>88 Brot mit Schnittkäse</b> belegt	€ 6,50
<b>89 Brot mit Mettwurst</b> belegt	€ 7,00
<b>91 Brot mit gekochten oder rohen Schinken</b> belegt	€ 7,50
<b>94 Strammer Max</b> mit 2 Spiegeleiern	€ 8,00
<b>235 Hessische Ahle Mettwurst</b> mit Butter und Brot serviert, garniert	€ 8,50
<b>96 Hausmacher Sülze</b> mit Remouladensauce, gemischten Salatteller und Bratkartoffeln	€ 10,50
<b>97 Gemischte Käseplatte</b> reichliche Auswahl, mit Butter und Brot	€ 10,50
<b>98 Eine herzhaft gemischte Schinkenplatte</b> mit Butter und Brot	€ 11,00
<b>99 Gemischte Aufschnittplatte</b> einer großen Auswahl an Wurst und Käse, mit Butter und Brot	€ 10,50
<b>100 Frisches Tartar</b> zum selber Anmachen oder fertig von Küchenmeisterhand zubereitet, mit Sardellen und Kapern, Brot und Butter	€ 14,50
<u><i>Mal ganz bodenständig - Fix und fertig auf der Platte</i></u>	€ 9,00
<b>101 4 X 1/2 belegte Brote Ihrer Wahl</b> mit Wurst, Schinken, Käse und Fisch	



## Himmlische Nachtische

<b>111 Gemischtes Eis</b>	€ 3,00
<b>112 Gemischtes Eis</b> mit Sahne	€ 3,50
<b>114 Schwarzwaldbecher</b> Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 4,50
<b>115 Birne "Helene"</b> Vanilleeis und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensauce	€ 4,00
<b>116 Eierlikörbecher</b> Eis mit Eierlikör und Sahne	€ 4,00
<b>117 Coppa "Hawaii"</b> gemischtes Eis mit Fruchtcocktail, Maraschino und Sahne	€ 4,50
<b>158 Coupé "Dänemark"</b> Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	€ 4,00
<b>178 Rote Grütze</b> mit Vanilleeis	€ 3,80
<b>160 Tropikana</b> Orangensaft mit Vanilleeis	€ 3,50
<b>155 Peach "Melba"</b> Pfirsiche mit Vanille- und Erdbeereis, Sahne und Himbeerfruchtsauce	€ 4,00
<b>156 Eiskaffee</b> Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,00
<b>109 Eisschokolade</b> Kakao mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,00
<b>197 Dessertkreation "Hessischer Hof"</b> Edles Mousse mit Cremeeis und Früchte der Saison	€ 4,30
<b>199 Crêpes</b> mit Vanilleeis und Sauerkirschen gefüllt	€ 4,90

