

Speisekarte

Liebe Gäste!

Im Namen des Restaurants Hessischer Hof und seinen Mitarbeiter/innen heißen wir Sie auf das herzlichste Willkommen.

Wir freuen uns, dass Sie unsere Gäste sind.

Es ist unser aller Anliegen, Ihnen den Aufenthalt in unserem Hause zu einer bleibenden Erinnerung werden zu lassen. Unser Bestreben ist, nur das auf den Tisch zu bringen, was, bedingt durch die Jahreszeit, frisch auf dem Markt ist. Alle Gerichte werden nach Ihrer Bestellung frisch und mit aller Sorgfalt für Sie speziell zubereitet. Haben Sie daher Verständnis für eine gewisse Zubereitungsdauer.

Falls Sie Anregungen haben, sprechen Sie uns gerne an! Sie können bei uns auch Gutscheine zum verschenken erwerben.

Genießen Sie unsere einmalige, gepflegte, familiäre Atmosphäre
Guten Appetit und einen angenehmen Aufenthalt in unserem Hause wünscht freundlichst

Ihr Arnold Bunzenthal und sein Team

Wir sind erst zufrieden, wenn Sie es sind.

Deshalb:

Wenn Sie zufrieden sind, sagen Sie es anderen.

Wenn Sie unzufrieden sind, sagen Sie es uns.

Die gute Adresse in Bad Karlshafen

*****Hotel & Restaurant Hessischer Hof**

Eigentümer: . Arnold Bunzenthal

Carlstraße 13 + 15 • 34385 Bad Karlshafen

Fon: 05672 1059 • Fax: 05672 2515

E-Mail: info@hess-hof.de • Web: www.hess-hof.de

Für unsere Gäste mit dem kleinen Hunger bieten wir alle Gerichte, wenn möglich, als kleineres Tellergericht um 2,00 € reduzierten Preis an.

... wo Nordhessen am liebsten is(s)t!



Vorspeisen "Starter"

3	Knochenschinken mit Melone Brotbeilage und Butter	€ 7,50
4	Norwegischer Räucherlachs auf Toast, mit Sahnemeerrettich garniert	€ 8,50
37	1/2 Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	€ 8,00
17	1/2 Dutzend Schnecken im Häuschen mit Knoblauchbutter	€ 9,00
1	Salat "Art des Hauses" Frische Salate mit Eiviertel, gefüllte Teigtaschen, Pinien- und Kürbiskernen, Croutons	€ 8,00
147	Beilagensalatteller mit frischen Salaten der Saison	€ 4,00

Leckere Suppen

7	Tagessuppe	€ 3,00
8	Tomatencremesuppe mit Sahnehaube	€ 4,00
9	Knoblauchcremesuppe	€ 4,00
10	Hühnerbrühe mit Einlage	€ 4,00
13	Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	€ 4,20
14	Helgoländer Krabbencremesuppe mit Kroepoek	€ 4,50

Gerichte vom Ei

25	3 Rühreier mit Schinken, Salatteller und Bratkartoffeln	€ 10,00
27	Bauernfrühstück mit gemischtem Salatteller und Gewürzgurke, Bratensauce	€ 10,50
20	Spätzle-Omelette mit Käse gratiniert, Tomatensauce, gemischtem Salatteller	€ 10,50

Regionale Spezialitäten "aus der Nachbarschaft"

69	"Schmandschnitzel" Zartes Schnitzel mit frischen Rahmschmand überzogen, gemischten Salatteller und Kartoffelgratin	€ 13,00
49	Schnitzel mit Champignons oder Zwiebeln gemischten Salatteller und Pommes frites	€ 13,00
53	"Rübezahl-Schnitzel" eine Spezialität des Hauses mit Champignons, Spiegelei, gemischten Salatteller und Pommes frites	€ 13,50
292	"Langenthäler Kirschnitzel" mit heißen Sauerkirschen, gemischten Salatteller und Kroketten	€ 13,50
263	Schweinefiletmedaillons "Gorgonzola" 2 zarte Filets mit Gorgonzolakäse gratiniert, gemischten Salatteller, Spätzle	€ 18,50
52	"Hawaii - Schnitzel" mit Ananas und Käse überbacken, gemischten Salatteller und Pommes frites	€ 13,50
87	<u>Für Kalorienbewusste: Großes Steak und Salat</u> 250 g schweres Entrecôte vom Grill, Medium mit Kräuterbutter und dazu einen großen Salatteller	€ 22,50
59	Rumpsteak mit Champignons oder Zwiebeln oder Pfeffersoße, mit Kräuterbutter, gemischten Salate und Pommes frites	€ 22,00
63	Filetsteak , zart und abgehangen, mit Kräuterbutter gemischten Salatteller und Kroketten	€ 24,00
61	"Hugenottenteller" Schnitzel mit Schinken / Zwiebel Spieß, Salatgarnitur, Bratkartoffeln	€ 12,50
66	"Hugenottenpfanne" mit Schweinefilets, frisches Gemüse, Champignons, Bratkartoffeln (in der Pfanne serviert)	€ 18,50

Frisch von der Jagd aus Solling und Reinhardswald

71	Zarte Lammfilets "Provencale" mit Butterbohnenbündchen garniert, gemischten Salatteller, Kartoffelkroketten	€ 19,50
296	Wildpfeffergeschnetzeltes "Spezialität des Hauses" mit Pfifferlingen in Rotweinsauce, Salatteller der Saison, Schupfnudeln	€ 20,50
299	Reinhardswälder Rehrückenfiletmedaillons mit Pfifferlingen, Preiselbeerfrüchte, gemischten Salattellerteller und Kartoffelkroketten	€ 23,50

Aus aller Welt

56	Cordon bleu (vom Schwein) gefüllt mit Käse und Schinken, gemischten Salatteller und Pommes frites	€ 14,50
291	Zarte Putenbruststeaks "Bombay" , mit Curryfrüchtesauce, gemischten Salatteller und Butterreis	€ 15,00
57	Züricher Rahmgeschnetzeltes mit frischen Champignons, gemischten Salatteller und Butterreis	€ 16,50
297	Kreta-Platte Lammfilet, Rumpsteak, Lende und Schweinesteak mit Kräuterbutter, gemischten Salatteller und Pommes frites	€ 18,50
62	Kanadisches Holzfällersteak , ca. 250 g mit Mandeln paniertes Rumpsteak, gemischten Salatteller auf Graubrot serviert	€ 20,50
212	1/2 Ente ohne Knochen gebacken mit Rosenkohl und Bratkartoffeln	€ 15,00
182	"Ohio Steak" - Spezialität Entrecôtesteak mit Zwiebeln und Senfsauce gratiniert, gemischten Salatteller und Steakkartoffeln	€ 22,50

Für unsere kleinen Gäste

200	Portion Pommes frites oder Kroketten mit Ketchup und Mayonnaise	€ 3,00
29	Bockwurst mit Pommes frites	€ 4,50
30	Nudeln mit Tomatensauce	€ 4,50
265	Dinos Teller mit Pommes frites	€ 5,00
31	1/2 Hähnchen mit Pommes frites	€ 7,00
32	Paniertes Schnitzel mit Gemüse, Pommes frites	€ 7,50

Heimische Fische und aus aller Welt

73	Matjesfilets "Hausfrauen Art" natur mit Äpfel, Zwiebeln, Gurken und Bratkartoffeln	€ 13,00
190	Grüne Nudeln Gratin mit frischen Lachsstückchen, in Käsesahnesauce gratiniert	€ 12,50
76	Calamari "à la Romana" mit Remouladensauce, Pommes frites und gemischten Salatteller der Saison	€ 12,50
79	Forelle "Blau" oder "Müllerin" mit Meerrettich, zerlassener Butter, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln	€ 16,50
110	"Speckforelle" mit geräuchertem Schinken belegt, gebraten, verschiedene Salate und Petersilienkartoffeln	€ 17,00
74	Rotbarschfilet "natur gebraten" mit Remouladensauce, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln	€ 15,50
82	Echtes Norweger Lachsfiletsteak gebraten mit zerlassener Butter, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln	€ 17,00
77	Zanderfilet gebraten, praktisch grätenfrei mit Butter, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln	€ 16,50
728	Echtes Norweger Lachsfiletsteak gedünstet mit Weißweinsauce, gemischten Salatteller und Salzkartoffeln	€ 17,50

Krusten- und Schalentiere

5	Krabbencocktail garniert mit Toast und Butter	€ 9,50
19	Grönlandtoast Krabben mit Rührei auf Toast	€ 10,00
15	Garnelen am Spieß in Knoblauchöl gebraten, auf großem Salatteller der Saison mit Baguette	€ 15,50

Feine Gerichte für den kleinen Hunger

Aus dem WOK / Asien

- 70 **Thai Nudelpfanne** € 15,50
mit Gemüse, Hähnchenbrustfilet "Natur", gebackenen Glasnudeln und Rucola

Tapas - Pincho

- 42 **Chili -Schoten gefüllt mit Käsecreme,** € 9,50
gebackenen Oliven und Dips

Fingerfood

- 39 **Chicken Wings „El Pueblo“** € 10,50
mit Salsasauce, Pommes frites, gemischten Salatteller

Einfach nur lecker

- 18 **Blätterteigpastetchen "Königinnen Art"** € 8,50
mit feinem Ragout fin gefüllt
- 41 **Kürbiskernrösti** € 10,50
mit Crème fraîche und Räucherlachs umlegt
- 219 **Hähnchenbrustfilet „Bombay“** € 11,00
im Knuspermantel gebraten, mit gemischten Salatteller und Kroketten
- 35 **Käsetoast "Hawaii"** € 9,50
mit gekochtem Schinken, Ananas und Käse überbacken

Aufläufe und Gratin-Spezialitäten

- 185 **Reisgratin "Bombay"** € 12,50
mit zartem Geflügelfleisch, Fruchtcocktail und Curryrahmsauce,
mit Käse überbacken
(Auf Wunsch vegetarisch)
- 187 **Nudelgratin "Parmarosa"** € 12,00
in Schinkensahnesauce, mit Buttererbsen, Champignons,
Käse und Parmesan gratiniert
(Auf Wunsch vegetarisch)

Leckere Tellergerichte auf die "einfache Art"

12	Gulaschsuppe , große Suppentasse mit Brotbeilage	€ 4,80
729	Bockwurst mit Kartoffelsalat	€ 4,50
43	Bratwurst mit Pommes frites	€ 5,00
44	Currywurst mit Pommes frites	€ 5,50
45	Currywurst mit Kartoffelsalat	€ 5,50
46	1/2 Hähnchen mit Pommes frites und gemischten Salatteller	€ 10,50
220	Hessenteller Braten mit Kaisergemüse und Salzkartoffeln	€ 12,50
153	Radlerteller Schweinesteak natur gebraten mit Kräuterbutter, Gemüse umlegt und Bratkartoffeln	€ 12,50

Der Abendschmaus zur kalten Vesper

88	Brot mit Schnittkäse belegt	€ 7,50
89	Brot mit Mettwurst belegt	€ 8,00
91	Brot mit gekochten oder rohen Schinken belegt	€ 8,50
94	Strammer Max mit 2 Spiegeleiern	€ 9,50
235	Hessische Ahle Mettwurst mit Butter und Brot serviert, garniert	€ 10,00
96	Hausmacher Sülze mit Remouladensauce, gemischten Salatteller und Bratkartoffeln	€ 12,50
97	Gemischte Käseplatte reichliche Auswahl, mit Butter und Brot	€ 11,50
99	Gemischte Aufschnittplatte einer großen Auswahl an Wurst und Käse, mit Butter und Brot	€ 12,50

Mal ganz bodenständig - Fix und fertig auf der Platte

101	4 X 1/2 belegte Brote Ihrer Wahl mit Wurst, Schinken, Käse und Fisch	€ 10,00
-----	--	---------

Salate in verschiedenen Variationen

- | | | |
|-----|---|---------|
| 271 | Salatplatte "Mediterrane"
Bunte Blattsalate mit Tomaten, Käsestreifen, gefüllte Teigtaschen, Pinien- und Kürbiskerne und Kräuter dressing | € 11,00 |
| 273 | Salatplatte "Kreta"
Blattsalate, Paprika, Zwiebeln, Gurken, Oliven, Deutscher Schafskäse und Kräuter dressing | € 10,50 |
| 274 | Salatplatte "Caprese"
Tomatenscheiben mit Mozzarella auf Rucolasalat mit Parmesankäse und Oliven, Balsamico Essig und Olivenöl | € 10,50 |
| 276 | Salatplatte "Schweizer"
Verschiedene Salate, Schinkenröllchen mit Spargel, gekochtes Ei, Tomatenscheiben und Käsestreifen, Joghurt dressing | € 11,00 |
| 275 | Salatplatte "Grönland"
Frische Salate der Saison mit Eischeiben umlegt, Tomaten, Gurkenscheiben, Grönlandgarnelen und French dressing | € 12,00 |
| 6 | Salatplatte "Putenbruststreifen"
Frische, knackige Salate aller Art, Eivierteil, Streifen von der zarten Putenbrust (warm) und Dressing | € 11,00 |
| 278 | Salatplatte "Exklusive"
Verschiedene frische Salate, fein sortiert mit Garnelen in Knoblauchöl, Grönlandgarnelen in Cocktailsauce, Schafskäse garniert, Oliven und Pfefferonen und Joghurt dressing | € 13,00 |
| 279 | 2 Scheiben Toast oder Baguette mit Butter separat serviert | |

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"

Vegetarische Vielfalt / Vegan

- | | | |
|-----|---|---------|
| 107 | Gebackener Camembert
mit Preiselbeeren, Toast und Butter | € 8,50 |
| 243 | Gemüseteller
mit Spiegelei und Salzkartoffeln (Vegan ohne Spiegelei) | € 10,00 |
| 102 | Vegetarische Gemüsefrikadellen
mit gemischten Salatteller und Krokette | € 10,00 |
| 23 | Vegan
Soja-Geschnetzeltes in Kokossauce mit Champignons,
Curry und Cherrytomaten im Madelreisrand | € 13,00 |

Himmlische Nachtische

111	Gemischtes Eis	€ 3,50
112	Gemischtes Eis mit Sahne	€ 4,00
114	Schwarzwaldbecher Vanilleeis mit heißen Kirschen	€ 4,80
115	Birne "Helene" Vanille- und Schokoladeneis mit Sahne und Schokoladensauce	€ 4,50
116	Eierlikörbecher Eis mit Eierlikör und Sahne	€ 4,50
158	Coupe "Dänemark" Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	€ 4,50
178	Rote Grütze mit Vanilleeis	€ 4,20
160	Tropicana Orangensaft mit Vanilleeis	€ 4,00
155	Peach "Melba" Pflirsiche mit Vanille- und Erdbeereis, Sahne und Himbeerfruchtsauce	€ 4,50
156	Eiskaffee Kaffee mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,50
109	Eisschokolade Kakao mit Vanilleeis und Sahne	€ 3,50
730	Naturjoghurt mit Kirschen Geschichtet angerichtet	€ 4,30
199	Crêpes mit Vanilleeis und Sauerkirschen gefüllt	€ 4,90