

Suppen

*Feine Pastinaken-Cremesuppe
mit Garnelen
7,20 EUR*

*Rinderkraftbrühe vom Nieder-Werber Höhenrind
mit Eierstich, Gemüsestreifen und Rindfleisch
6,80 EUR*

*Fruchtige Tomatencremesuppe
mit Croutons
6,80 EUR*

Vorspeisen und kleine Gerichte

*Kleiner Beilagensalat
Verschiedene Salate im Waldecker Schmanddressing
6,20 EUR*

*Geräucherter Lachs auf Kartoffelrösti
an buntem Salat mit Honig-Senfdressing
14,20 EUR*

*Bunter Salat mit Ziegenfrischkäse,
Rosmarin, Apfel und karamellierter Ahornsirup
11,90 EUR*



*Rote Bete Tatar
an buntem Salat mit Walnüssen
11,90 EUR*

Hauptgerichte
Fisch und vegetarisch

*Zanderfilet in Safran-Beurreblanc-Sauce
Brokkoliröschen und Reis
25,60 EUR*

*Bandnudeln von den Reishühnern a la Creme
mit Räucherlachsstreifen und Meerrettich
dazu gemischter Salat
21,20 EUR*



*„Pho Xao“ Gebratene Asian-Bandnudeln süß-sauer
mit Pilzen von der Waldecker Pilzfarm und bunte Salate
17,60 EUR*

*Bandnudeln von den Reishühnern
mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto und bunter Salat
16,90 EUR
Wahlweise mit:
Gebratene Garnelen 20,90 EUR*

*Gebratene Serviettenknödel auf Champignonrahmsoße
dazu gemischter Salat
18,90 EUR*

Gerichte vom Bio Nieder-Werber-Höhenrind aus eigener Aufzucht

*Rinderroulade mit Schmorbratensoße, Spitzkohl in Rahm
und Kartoffelkroketten
26,90 EUR*

*Zarter Braten vom BIO-Höhenrind in Barolossoße,
Spitzkohl in Rahm und Kartoffelkroketten
23,90 EUR*

*Gulasch auf Reishühner Bandnudeln
und bunter Salat
21,70 EUR*

*Rumpsteak vom BIO-Rind, medium gebraten, Sauce Bearnaise, Röstzwiebeln,
Bratkartoffeln und bunter Salat
34,90 EUR*

*Geschnetzelttes von der Rinderleber mit Pilzen, Zwiebeln und
gebratenen Apfelscheiben, Kartoffelrösti und bunter Salat
19,90 EUR*

*Gekochtes Rindfleisch in Meerrettichsoße,
Petersilienkartoffeln und Rote Bete Salat
19,90 EUR*

Klassiker

*Hirschbraten aus dem Kellerwald mit Preiselbeeren,
Kalhöfers Rotkohl und gebratene Serviettenknödel
25,90 EUR*

*„Waldecker Schmandschnitzel“
Schweineschnitzel mit Speck, Lauch und Schmand überbacken dazu Pommes
frites und gemischter Salat
19,90 EUR*

*Schweineschnitzel mit Camembert, Preiselbeeren und Pommes frites
dazu gemischter Salat
19,90 EUR*

*Schweineschnitzel auf Champignonrahmsoße und Pommes frites
dazu gemischter Salat
19,90 EUR*

*Schweinemedallions im Baconmantel auf Champignonrahmsoße
mit Bohnengemüse und Kartoffelrösti
26,90 EUR*

„Schwein gehabt“

All unsere Gerichte mit Schweinefleisch können Sie ab sofort auch vom glücklichen Lindenhof-Landschwein aus Fritzlar genießen. Auf dem Lindenhof in Fritzlar fühlen sich die Heu-Schweine „sau-wohl“, da sie in geräumigen Gemeinschaftsboxen von maximal 25 Schweinen leben, wo sie ihren natürlichen Aktivitäten sowie sozialen Kontakten nachgehen können.

„Waldecker Schmandschnitzel“

*Glücksschweinschnitzel mit Speck, Lauch und Schmand überbacken dazu Pommes frites und gemischter Salat
23,90 EUR*

*Glücksschwein Schweineschnitzel mit Camembert, Preiselbeeren und Pommes frites dazu gemischter Salat
23,90 EUR*

*Glücksschwein Schweineschnitzel auf Champignonrahmsauce und Pommes frites dazu gemischter Salat
23,90 EUR*

Desserts

*Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille
mit Fruchtsorbet
9,20 €*

*„Himbeer-Solo“
Zartschmelzende Himbeereiscreme auf hausgemachtem Himbeerragout mit Sahne und Schokoraspeln
4,80 €*

*„Vanille-Express“
1 Kugel Vanilleeiscreme mit Espresso
4,90 EUR*

Regionale Erzeuger:

*Unsere Fische beziehen wir aus
der Talsperrenfischerei Edersee, 34549 Edertal-Hemfurth-Edersee*

*Unsere Kartoffeln beziehen wir von
Familie Wagner, 34549 Edertal-Wellen*

*Unser Gemüse beziehen wir von
Familie Friedrich Kalhöfer, „Reisehühner“, 34497 Korbach-Meininghausen*