

| VORSPEISE • STARTER |

Carpaccio vom kräutermarinierten Rinderfilet gehobelter Parmesan

-Carpaccio | marinated with herbs | Parmesan-

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

€ 14,50

Burrata

Tomaten-Olivenragout | Rucola | dunkler Balsamico

-Burrata cheese | tomato olive ragout | rocket salad | dark balsamic vinegar-

*G, L, O, H

€ 12,50

Bulgur | Jakobsmuschel | Garnele | Minzschaum Nektarinen-Koriandersalsa

-Bulgur | scallop | prawns | frothy mint | nectarine coriander salsa-

*A, B, G, L, O, H, R

€ 13,50

| SALAT • SALAD |

Gemischte Salate aus Ullrichs Gärtnerei

*A, G, L

| dazu wahlweise |

Schmand *G, L, O • **Balsamicodressing***C, G, L, O, M • **French** *L

-Mixed garden salads-

| choose your dressing |

-sour cream • balsamic vinegar • French dressing -

€ 4,50

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

€ 13,00

Bunte Blattsalate | gegrillte Garnelen

Mango-Balsamico-Olivenöldressing

-Mixed lettuces | mango, balsamic vinegar, olive oil | grilled prawns-

*A, G, L, O, B

€ 13,50

| SUPPE • SOUP |

Tafelspitzbouillon

Gemüstreifen | Kräuternocken

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

*A, C, G, L, O

€ 6,60

Melonenkaltschale

Griechischer Joghurt

-Iced melon soup | Greek yoghurt-

*G

€ 6,20

Fischsuppe Tom Kha Gai

Fischwürfel | Limette | Ingwer | Zitronengras

-Tom Kha Gai style fish soup | fish cubes | lime | ginger | lemongrass-

* B, D, F, L, N, O

€ 7,80

| FISCH • FISH |

Gebratenes Goldbrassenfilet

Zitronensauce | sautierte Paprika | Rosmaringnocchi

-Roasted gilthead filet | lemon sauce | sauteed bell pepper | gnocchi with rosemary-

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

€ 22,50

Lachs sous vide gegart

Limettenbutter | Spinatrisotto

-Salmon sous vide cooked | lime butter | spinach risotto-

*A, D, G, L, O

€ 23,50

Gebratenes Saiblingsfilet

Weißweinsauce | Steinchampignons | Kräuter-Kartoffelpüree

-Roasted char filet | white wine sauce | mushrooms | mashed potatoes with herbs-

*A, D, G, L, O

€ 21,00

| FLEISCH • MEAT |

Kalbsleber in Butter gebraten Apfel-Zwiebelchutney | Kartoffelstampf

-Pan seared calf's liver | apple onion chutney | mashed potatoes-

*A, G, L, O

€ 19,00

Schweinefiletmedaillons

Zucchini-Kartoffelgratin | Tasmanische Pfeffersauce

-Pork medallions | zucchini potato gratin | Tasmanian pepper sauce-

* A, G, L, O

€ 21,50

Lammkotelettes | Ratatouille | cremige Polenta

-Lamb chops | ratatouille vegetables | creamy polenta-

*A, G, L, O

€ 23,50

Rückensteak vom Durocschwein

Estragonsauce | Marktgemüse | Grillkartoffeln

-Duroc steak | tarragon sauce | mixed vegetables | grilled potatoes-

*A, D, G, L, O

€ 19,80

Hähnchenbrust | Sesammantel

Thai-Curryreis

-Chicken breast | crispy sesame coat | Thai curry rice-

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

€ 18,50

Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen

Champignons | Gärtner Ullrichs Gemüseauswahl | Röstkartoffeln

-Medallions of beef, pork and chicken | mushrooms | mixed vegetables | roasted potatoes-

*A, G, L, O

€ 21,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Pommes frites | bunter Salat

-Viennese escalope | french fries | mixed salad-

*A, C, G, L, O

€ 22,00

Surf 'n' Turf

Entrecôte | Garnele | frittierte Kartoffeln | Rucolasalat

-Entrecôte | prawn | fried potatoes | rocket salad-

*A, B, G, L, O

€ 27,00

Rinderfilet (180g Rohgewicht)

Madeirasauce | Maisvariation | Rosmarinkartoffeln

-Beef tenderloin | madeira sauce | variation of corn | rosemary potatoes-

*A, G, L, O

€ 28,50

| VEGGIE & VEGAN |

Tagliatelle

geschmorter Romanasalat | Birne | Tomate | Pinienkerne
-Tagliatelle | stewed romaine lettuce | pear | tomato | pine nuts-

*A, H, L, O

€ 13,00

Knackiges Wokgemüse | Sesamsauce | Cashewkerne | Duftreis

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

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

€ 13,00

| wahlweise dazu • choose your topping |

Gebratene Garnelen *c | roasted prawns € 8,00

Hähnchenbrust | chicken breast € 6,00

Bulgurgemüse^{*vegan}

Bulgur | Aubergine | Zucchini | Paprika | Aprikose | Walnuss

-Bulgur | aubergine | zucchini | bell pepper | apricot | walnut-

*A, L, O, H

€ 12,50

| KLEINIGKEITEN • SMALL DISHES |

Hausmacher Bratwurst

Röstzwiebelkartoffelpüree | gemischter Beilagensalat

-Home-cooked style fried sausage | mixed salad | mashed potatoes with fried onions-

*A, G, L, M, O

€ 11,50

FischerS Toast

Wildmedaillons | Waldpilze | Salatgarnitur

-Filet of venison on toasted bread | wild mushrooms | salad garnishing-

*A, G, L, O

€ 14,00

FischerS Sommerburger

Paniertes Lachsfilet | Rucola | Tomatenwürfel | Zitronenmayonnaise | Gemüsechips

-Burger with beaded salmon | rocket salad | diced tomatoes | lemon mayonnaise | vegetable chips-

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

€ 14,50

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

€ 14,00

Hausmacher Sülze | Röstkartoffeln | Remouladensauce

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

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

€ 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

€ 8,20

Hausgemachtes Piña-Coladaeis

Kokostartelette | Sesamwaffel | Ananascarpaccio

-Homemade Piña-Colada ice cream | coconut tartlet | sesame wafer | thin sliced pineapple-

*A, C, G, H, N

€ 9,00

Dessertvariation

Parfait | hausgemachte Eiscreme | Mousse

-Parfait | homemade icecream | mousse-

*A, C, G, H

€ 8,80

Schokotrio

Mousse | Crème brûlée von der weißen Schokolade | Parfait

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

*C, E, F, G, H

€ 8,50

Törtchen von

Joghurt | Schokolade | Crunch

Mango-Chili-Relish

-Tartlet made of yoghurt, chocolate, crunch | mango chili ragout-

*A, C, F, G, H

€ 7,80

Kleine Käseauswahl

Trauben | Feigen-Senfsauce | Nüsse

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

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

€ 10,80