

# *Speisekarte*



## ***Mittags - oder Abendbuffet***

*Lunch or dinner buffet*

*komplette Auswahl*

*Complete selection*

€ 22,50

\*\*\*

*kleine Auswahl*

*Suppe und kalte Speisen*

*Small selection*

*of soups and cold dishes*

€ 12,50

## ***Suppen***

*Soups*

*Hohenrodaer Kartoffelsuppe mit Röstspeck<sup>b,j</sup>*

*Hohenrodaer potato soup with bacon<sup>b,j</sup>*

€ 6,00

\*\*\*

*Tomaten - Chili – Cremesuppe<sup>c,b,j</sup>*

*mit Tequila und Sauerrahm*

*Cream of tomato and chilli soup with tequila and sour cream<sup>c,b,j</sup>*

€ 6,00

\*\*\*

*Mediterrane Gemüsesuppe<sup>b,c,j</sup>*

*mit Basilikumpesto und Röstbrot*

*Mediterranean vegetable soup*

*with basil pesto and toast*

€ 6,00

\*\*\*

*Rinderkraftbrühe<sup>a,b,j</sup>*

*mit Fleischklößchen und Wurzelgemüse*

*Beef consommé*

*with meatballs and root vegetables*

€ 6,50

## **Leichte mediterrane Küche**

*Light Mediterranean cuisine*

*Gegrillte Truthahnbruststreifen „Gyros Art“  
mit Steinchampignons an bunten Blattsalaten mit Joghurt-Kräuter dressing  
Baguette und Butter<sup>c,b,a,k,f</sup>*

*Grilled strips of turkey breast “gyros style” with mushrooms  
on a bed of mixed salad with yoghurt and herb dressing,  
baguette and butter<sup>c,b,a,k,f</sup>*

*große Portion / Large                      kleine Portion / Small*

*€ 14,00*

*€ 11,00*

*\*\*\**

*Frische Pasta mit gegrillten Riesengarnelen  
und Calamari an Ruccola-Pinienpesto  
dazu geriebener Hartkäse<sup>a,b,c,m,n</sup>*

*Fresh pasta with grilled king prawns and calamari  
Served with rocket and pine pesto and grated cheese*

*große Portion / Large                      kleine Portion / Small*

*€ 16,50*

*€ 13,50*

## **Aus der vegetarischen Küche**

*Vegetarian dishes*

*Frische Pasta  
mit Kirschtomaten, Basilikum und Pinienkernen  
dazu geriebener Hartkäse<sup>a,b,c</sup>*

*Fresh pasta  
with cherry tomatoes, basil and pine nuts  
Served with grated cheese*

*€ 9,50*

*\*\*\**

*Gegrilltes Gemüse  
Aubergine, Zucchini, Paprika und Champignons  
an Rucola in Basilikumvinaigrette  
dazu Zitronen-Crème fraîche und Baguette<sup>c,b,f</sup>*

*Grilled vegetables  
Aubergine, courgette, pepper and mushrooms  
on a bed of rocket with basil vinaigrette  
Served with lemon crème fraîche and baguette<sup>c,b,f</sup>*

*€ 10,50*

*\*\*\**

*Gefülltes Pitabrot mit Falafeltaler  
dazu Sauerrahm und kleines Salatbukett<sup>a,b,c,h,i</sup>*

*Filled pitta bread with falafel  
Served with sour cream and salad garnish*

*€ 12,50*

## ***Aus See, Fluss und Meer***

*Fish and seafood*

*Gegrilltes Lachsfilet  
auf asiatischem Senfkohl  
dazu Zitronen-Schmand  
und feurige Reisbällchen<sup>c,b,I,k,l</sup>  
Grilled fillet of salmon  
on a bed of pak choi  
Served with lemon smetana  
and spicy rice balls*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 18,50

€ 14,50

\*\*\*

*Meerbarbenfilet  
im Parmesanmantel gebraten  
mit Pesto Rosso  
dazu gegrillte Auberginen  
und Pasta<sup>a,s,c,l</sup>  
Fillet of red mullet  
fried in parmesan batter  
with pesto rosso  
Served with grilled aubergines  
and pasta*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 18,50

€ 14,50

\*\*\*

*Papageienfischfilet  
im Bierteig ausgebacken  
an nordhessischer grüner Sauce  
dazu Röstkartoffeln<sup>a,b,c,k,l</sup>  
Fillet of parrotfish  
deep fried in beer batter  
with North Hesse green sauce  
Served with roasted potatoes*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 18,50

€ 14,50

## ***Vom Grill und aus der Pfanne***

*Grilled and fried*

*Gegrilltes Hähnchenbrustfilet  
an Mexikanischer Salsa  
dazu buntes Bohnengemüse  
und Süßkartoffelfrites<sup>c,5</sup>  
Grilled fillet of chicken breast  
with Mexican salsa  
Served with beans  
and sweet potato fries*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 16,50

€ 13,50

\*\*\*

*Cordon Bleu vom Schwein  
in einer Eihülle  
mit luftgetrocknetem Schinken und Mozzarella gefüllt  
dazu Gnocchi in Salbeibutter<sup>a,b,c</sup>  
Pork cordon bleu  
in egg  
stuffed with air-dried ham and mozzarella  
Served with gnocchi in sage butter*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 17,50

€ 14,50

\*\*\*

*Schweinefiletmedaillons  
im Speckmantel gebraten  
mit Ziegenfrischkäse  
und gegrillter Zucchini  
dazu Pasta<sup>a,b,c,j,1,5,10</sup>  
Fried pork fillet medallions  
wrapped in bacon  
with fresh goats cheese  
and grilled courgette  
Served with pasta*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 18,50

€ 15,50

\*\*\*

*Lammrückenmedaillons  
an dunklem Balsamico  
dazu glacierte Kirschtomaten, Speckbohnen  
und Rosmarinkartoffeln<sup>b,2,5,10</sup>*

*Lamb saddle medallions  
with dark balsamic vinegar  
Served with glazed cherry tomatoes, green beans with bacon  
and rosemary potatoes*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 21,50

€ 18,50

\*\*\*

*Brasilianisches Rumpsteak  
mit gebratenen Riesengarnelen  
dazu mediterranes Grillgemüse  
und Kartoffelwedges<sup>m,c</sup>*

*Brazilian rump steak  
with fried king prawns  
Served with Mediterranean grilled vegetables  
and potato wedges*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 23,50

€ 19,50

\*\*\*

*Wiener Kalbsschnitzel  
mit Röstkartoffeln<sup>c,a,b</sup>  
dazu Salat vom Buffet*

*Breaded escalope of veal  
with roasted potatoes<sup>c,a,b</sup>  
Salad from the buffet*

*große Portion / Large*

*kleine Portion / Small*

€ 19,50

€ 16,50

## **Steaks vom Grill**

### **Grilled steaks**

	220g	150g
<i>Schweinerückensteak</i> <i>Saddle of pork steak</i>	€ 16,50	€ 14,50
	***	
<i>Truthahnbruststeak</i> <i>Turkey breast steak</i>	€ 17,50	€ 15,50
	***	
<i>Rumpsteak</i> <i>Rump steak</i>	€ 21,50	€ 18,50

zu allen Steaks servieren wir Ihnen:  
eine Grilltomate<sup>b</sup>, Kräuterbutter<sup>b</sup>, Meerrettich  
und wahlweise Pfefferrahmsauce<sup>c,b,j</sup>, Champignonrahmsauce<sup>c,b,j</sup> oder Röstzwiebeln

aus folgenden Beilagen können Sie wählen:  
Pommes frites, Kartoffelkroketten<sup>c</sup>, Bratkartoffeln oder Petersilienkartoffeln

Zu allen Steaks stellen Sie sich Ihren Salat vom Buffet zusammen.

All steaks come with:  
One grilled tomato<sup>b</sup>, herb butter<sup>b</sup>, horseradish  
and a choice of pepper cream sauce<sup>c,b,j</sup>, mushroom cream sauce<sup>c,b,j</sup> or roasted onions

You can choose from the following sides:  
French fries, potato croquettes<sup>c</sup>, fried potatoes and parsley potatoes

You can choose your own salad from the buffet for your steak

- a) Eier b) Milch & Milchprodukte c) Glutenhaltiges Getreide d) Erdnüsse  
e) Schalenfrüchte f) Schwefeldioxid & Sulfite g) Lupinen h) Sesamsamen  
i) Soja j) Sellerie k) Senf l) Fisch m) Krebstiere n) Weichtiere  
a) Egg b) Milk & dairy products c) Glutenous grain d) Peanuts  
e) Nuts f) Sulphur dioxide & sulphites g) Lupine h) Sesame seeds  
i) Soya j) Celeriac/celery k) Mustard l) Fish m) Shellfish n) Molluscs

- 1) mit Konservierungsstoff 2) mit Farbstoff 5) mit Antioxidationsmittel  
6) mit Süßungsmittel 8) mit Geschmacksverstärker 10) Nitritpökelsalz  
1) Contains preservative 2) Contains colouring 5) Contains antioxidant  
6) Contains sweetener 8) Contains flavour enhancer 10) Contains nitrite curing salt

## ***Kleine Gerichte***

### ***Snacks***

#### ***Strammer Max***

***Roher Schinken auf Graubrot<sup>c,a,b,f</sup>  
mit Spiegelei und Salatgarnitur***

***"Strammer Max"***

***Raw ham on rye bread<sup>c,a,b,f</sup>  
with a fried egg and salad garnish***

**€ 10,50**

\*\*\*

***Schweizer Wurstsalat  
mit Brot und Butter<sup>b,f</sup>***

***Swiss sausage salad  
with bread and butter<sup>b,f</sup>***

**€ 10,50**

\*\*\*

***Matjesfilet<sup>1</sup> „Hausfrauenart“***

***an Schmandsauce mit Äpfeln, Gurken und Zwiebeln  
dazu Petersilienkartoffeln<sup>i,b,f</sup>***

***Home-made style fillet of soused herring<sup>1</sup>  
with smetena sauce with apple, cucumber and onion  
Served with parsley potatoes<sup>i,b,f</sup>***

**€ 11,50**

\*\*\*

***Gebeizter Lachs***

***mit bunter Salatgarnitur und Senf-Dillsauce  
dazu Pfannenrösti<sup>i,b,k,a,f</sup>***

***Marinated salmon  
with mixed salad garnish and mustard and dill sauce  
Served with fried potato dish<sup>i,b,k,a,f</sup>***

**€ 12,50**

\*\*\*

***Landecker Spezialitäten***

***„Ahle Wurst“, Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst  
dazu eine Brotauswahl und Butter<sup>c,k,b,j,f</sup>***

***Landeck specialities  
"Ahle Wurst" sausage, pork brawn, blood and liver sausage  
Served with a selection of bread and butter***

**€ 12,50**



## **Dessert**

### **Dessert**

*Salat von frischen Früchten  
an Holunderblütensirup  
und Vanilleeis<sup>2,a,b</sup>  
Fresh fruit salad  
with elderflower syrup  
and vanilla ice cream*

€ 6,50

\*\*\*

*Gefüllter Schokoladencrêpe  
mit Mangosorbet  
an Himbeersauce<sup>a,b,c</sup>  
Filled chocolate crêpe  
with mango sorbet  
and raspberry sauce*

€ 7,50

\*\*\*

*Kleiner Schokokuchen  
mit flüssigem Kern  
an Walnusseiscreme  
und Waldfrüchten<sup>a,b,c,e</sup>  
Miniature chocolate cake  
with soft centre  
Served with walnut ice cream  
and fruits of the forest*

€ 8,00

\*\*\*

*Dessertauswahl  
vom Buffet  
Selection of desserts  
from the buffet*

€ 4,50

## ***Eiskarte***

### ***Ice cream***

*Unsere Eissorten*  
*Our ice cream selection*

*Walnuss - Walnut<sup>b,e</sup>*  
*Vanille - Vanilla<sup>b</sup>*  
*Erdbeer - Strawberry<sup>b</sup>*  
*Schokolade - Chocolate<sup>b</sup>*  
*Haselnuß - Hazelnut<sup>b</sup>*  
*Zitrone - Lemon<sup>b</sup>*  
*Banane - Banana<sup>b</sup>*  
*Stracciatella - Stracciatella<sup>b</sup>*

*Pro Kugel - Scoop of ice-cream* € 1,50  
*Portion Sahne - Portion of cream* € 1,00

\*\*\*

*Eiscafé classic<sup>c,b,a</sup>*  
*Iced coffee classic style*

€ 4,00

\*\*\*

*Eisschokolade classic<sup>c,a,b</sup>*  
*Iced chocolate classic style*

€ 3,50

\*\*\*

*Fit-Becher*  
*mit erfrischendem Joghurteis*  
*und frischen Früchten<sup>b,c</sup>*

*Healthy sundae*  
*with refreshing yoghurt ice cream*  
*and fresh fruit*

€ 6,00

\*\*\*

*Schwarzwaldbecher*  
*mit Vanille- und Schokoladeneis*  
*dazu eingelegte Sauerkirschen, Krokant, Kirschlikör*  
*und Sahne mit Schokoraspeln<sup>a,b,c,e</sup>*

*Black Forest sundae*  
*with vanilla and chocolate ice cream,*  
*with morello cherries, brittle and cherry liqueur,*  
*topped with cream and grated chocolate*

€ 6,50