

Ergänzungen

Portion Pommes Frites, Röstitaler, Kartoffelkroketten	2,50 €
Kartoffelkloß nach hauseigener Rezeptur (1 St.)	2,50 €
Beilagenänderung zu Speckbratkartoffeln	2,50 €
Portionsbeutel Ketchup, Mayonnaise oder Senf	0,30 €
Portion Kräuterbutter	0,50 €
Extra Sauce	2,00 €
Extra Dip	1,50 €

Fragen bezüglich Allergenen und Zusatzstoffen beantworten Ihnen gerne unsere Servicekräfte.

Fleisch und mehr aus der Region

Festverwurzelt in der Region versuchen wir, möglichst regionale Produkte für unsere Gerichte zu verwenden. Unsere Fleischwaren (Schwein und Pute) kommen von lokalen Bauern, welche das Schlachthaus Warburg zur Weiterverarbeitung und zum Direktvertrieb nutzen. Unsere deutschen Freilaufgänse müssen nicht weit fliegen, um unser Restaurant zu erreichen. Luftlinie benötigen Sie gerade mal 35km um vom Berneburger Geflügelhof von Eva-Maria Beyer und Jonas Raschke zu uns ins Niestetal zu gelangen.

Mit Kartoffeln, Eiern und Kohl werden wir von der Familie Hildebrandt aus Felsberg versorgt; Feldsalat beziehen wir über Karl-Andreas Wicke im Kasseler Stadtteil Waldau. Champignons, saisonale Pilze und eine Fruchtauswahl liefert Champini.



Speisekarte



GASTLICHKEIT LIEGT AM HERZEN

Suppe & Vorspeise		
Tasse Klares Rinderkraftsüppchen	6,50 €	
mit Nudeln, Eierstich, Gemüsestreifen und frischer Petersilie		
Tomate mit Mozzarella	8,90 €	
mit hausgemachtem Basilikum-Pesto und Baguettescheiben		
Garnelen à la Ernesto	13,90 €	
Sechs gebratene Garnelen in Knoblauch-Chili-Rosmarin-Thymian-Öl mit geröstetem Baguette und Knoblauchdip		
Hauptgerichte		
Salat „Feta“	14,50 €	
Großer gemischter Salat mit Feta dazu Oliven-Vinaigrette und Baguettescheiben		
Spinatknödel	15,90 €	
Drei Spinat-Semmelknödel mit Bergkäsefüllung an zerlassener Butter und gehobelem Grana Padano		
Gemüsenukeln	17,90 €	
Nudeln mit gebratenem Allerlei von Zucchini, Champignons, Zwiebel, Paprika und Tomate mit herzhaftem Grana Padano und Beilagensalat		
Gebratenes Filet vom Lachs	21,50 €	
(ca. 170 g Rohgewicht) auf Rahmgemüse mit Kräuterkartoffeln		
Rinderroulade nach Omas Rezept	23,90 €	
mit magerem Speck, saurer Gurke, Zwiebeln und Schweinehack gefüllt, mit Apfelrotkraut, Kartoffelkloß und Sauce		
Hessenteller	19,50 €	
Duett nordhessischer Art von kleinem Schnitzel und kleiner Hausmacher Bratwurst mit Speckbratkartoffeln, frischem Gemüse und Spiegelei		
Niestetaler Fetzen	27,50 €	Steaktag: 23,50 €
Gebratene Streifen vom argentinischen Rinderfilet in dunkler feuriger Sauce mit Pilzen und bunten Paprika-Streifen, dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat		

Hauptgerichte		
Das Mediterrane	37,50 €	Steaktag: 33,90 €
Argentinisches Rinderfilet (ca. 250 g Rohgewicht) mit mediterranem Pfannen-Gemüse-Mix, Kräuterbutter und Röstitaler		
Das Gesunde	26,90 €	Steaktag: 22,00 €
Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g Rohgewicht) an feurigem Dip mit Ofenkartoffel, Kräuterschmand und Salatteller		
Schweinemedallions „Waidmann Art“	24,90 €	
Drei rosa gebratene Medallions vom Schwein mit gebratenen Zwiebel-Champignons und Kräuterbutter, dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat		
Paniertes Schnitzel vom Schwein	19,90 €	Schnitzeltag: 16,90 €
wahlweise mit Jäger- oder Zigeunersauce dazu Pommes Frites und Beilagensalat		
Hessisches Schmandschnitzel	21,90 €	Schnitzeltag: 16,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit heißer Schmandsauce mit Speckwürfeln und Zwiebeln mit Pommes Frites und Beilagensalat		
Marktschnitzel	22,90 €	Schnitzeltag: 16,90 €
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Champignons à la Creme mit geraspeltem Gouda gratiniert, mit Kartoffelkroketten und Beilagensalat		
Dessert		
Kirsch-Becher	6,90 €	
Zwei Kugeln Bourbon-Vanille mit leckeren Kirschen, Sahnehaube und Schokoladensauce		
Walnuss-Becher	6,50 €	
Zwei Kugeln Walnusseis mit karamellisierten Walnussstückchen, mit Sahnehaube und Eierlikör		
Zimt-Panna cotta	6,50 €	
dazu Pflaumenkompott		