

## 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.



G A S T L I C H K E I T | E G T U N S A M H E R Z E N



# Speisekarte

## 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 gehobeltem Grana Padano



**Gemüsenuedeln** 17,90 €

Nudeln mit gebratenem Allerlei von Zucchini, Champignons, Zwiebel, Paprika und  
Tomate mit herhaftem 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 €

Gebratene Streifen vom argentinischen Rinderfilet in dunkler feuriger Sauce  
mit Pilzen und bunten Paprika-Streifen, dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat

## Hauptgerichte

**Das Mediterrane** 37,50 €

Argentinisches Rinderfilet (ca. 250 g Rohgewicht)  
mit mediterranem Pfannen-Gemüse-Mix, Kräuterbutter und Röstitaler

**Das Gesunde** 26,90 €

Argentinisches Rumpsteak (ca. 200 g Rohgewicht)  
an feurigem Dip mit Ofenkartoffel, Kräuterschmand und Salatteller

**Schweinemedaillops „Waidmann Art“** 24,90 €

Drei rosa gebratene Medaillons vom Schwein  
mit gebratenen Zwiebel-Champignons und Kräuterbutter,  
dazu Kartoffelkroketten und Beilagensalat

**Paniertes Schnitzel vom Schwein** 19,90 €

wahlweise mit Jäger- oder Zigeunersauce  
dazu Pommes Frites und Beilagensalat

**Hesisches Schmandschnitzel** 21,90 €

Paniertes Schnitzel vom Schwein  
mit heißer Schmandsauce mit Speckwürfeln und Zwiebeln  
mit Pommes Frites und Beilagensalat

**Marktschnitzel** 22,90 €

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