

Speisekarte (in €)

Fo(u)r Friends

Für alle, die gerne gemeinsam essen und das wie bei Freunden

Wir servieren ab 2 Personen nach Wahl unseres Küchenteams

Suppe

Gemischte Vorspeisen

Verschiedene Hauptgänge, Fisch, Fleisch und vegetarische Köstlichkeiten
dazu passende Beilagen

Dessert

54,00 € p. P.
inkl. Vorspeise

44,00 € p.P.
exkl. Vorspeise


Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass unser Menü nur tischweise bestellt werden kann.
Ab 12 Personen halten wir uns vor, den Hauptgang als Tellergericht zu servieren.

RENTHOF  KASSEL



Speisen



Suppen / Soups

-  **Kartoffel-Bärlauch-Suppe / Spinatbett / pochiertes Ei / gebratene Pilze** 10
(vegan möglich) 9
Potato and wild garlic soup / spinach bed / poached egg / fried mushrooms
(vegan possible)
- Nordhessische Bouillabaisse / Rauchfisch-Bruschetta** 10
North Hessian bouillabaisse / smoked fish bruschetta

Salate & Vorspeisen / Salads & starters



-  **Gemischter Salat / Ei / Bergkäse / Tomaten / Rotkohl / Gurke** 10
Mixed salad / egg / mountain cheese / tomatoes / red cabbage / cucumber
-  **Tempeh-Bruschetta / Spargelragout / gratinierter Cashewparmesan** 11
Tempeh bruschetta / asparagus ragout / cashew parmesan au gratin
-  **Bunter Spargelsalat / Wildkräuter / gebratener Tempeh** 13
Colorful asparagus salad / wild herbs / fried tempeh
- Fisch-Mairüben-Tatar // Frisée / Crème fraîche / Dill-Öl** 15
Fish / beet tartare / frisée / crème fraîche / dill oil
- Stulle / Gebeizte Lachsforelle / pochiertes Ei / Dill-Senf-Sauce** 17
Bread / pickled salmon trout / poached egg / dill-mustard sauce
- Beeftatar / Dippers / Crème fraîche / Schnittlauch-Öl** 22
Beet tartare / dippers / crème fraîche / chive oil

 Unser kleiner Pudel zeigt Ihnen welche Speisen vegetarisch und unser grünes Blatt,
 welche vegan sind. Gern sprechen Sie uns hierzu an.

 Our little poodle shows you which dishes are vegetarian and our green leaf, which are
 vegan. Please do not hesitate to contact us.




Hauptgänge / Main courses

-  **Dinkelrisotto / Blattspinat / grüner Spargel / Zitrone / Cashewparmesan** 18
Spelt risotto / leaf spinach / green asparagus / lemon / cashew parmesan
-  **Sellerieschnitzel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone** 22
Celery schnitzel / potato salad / cranberries / lemon
-  **Rote Bete Falafel / Bohnenmousse / Salat / veganer Joghurt** 23
Beet falafel / bean mousse / salad / vegan yogurt
-  **Grüne Soße / Ei / Kartoffeln** 15
Green sauce / egg / potatoes
- Grüne Soße / Ei / Kartoffeln / Kalbstafelspitz** 24
Green sauce / egg / potatoes / veal boiled beef
- Geflügel / Kartoffel-Bärlauch-Stampf / Spargel / Tomaten / Sauce Choron** 24
Sauce Chorn = eine Variante der Sauce Béarnaise, die mit Tomatenmark verrührt wird
Poultry / potato and wild garlic mash / asparagus / tomatoes
Chorn sauce = a variation of Béarnaise sauce that is mixed with tomato puree
- Kalbschnitzel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone** 32
Veal escalope / potato salad / cranberries / lemon
- Wildrücken / Herzoginkartoffeln / Wirsinggemüse / Blaubeerschokoladenjus** 32
Saddle of venison / duchess potatoes / savoy cabbage vegetables / blueberry chocolate jus
- Rumpsteak / Rosmarinkartoffeln / Blattspinat / gebratene Pilze / Zwiebeln / Blauschimmeljus** 34
Rump steak / rosemary potatoes // leaf spinach / fried mushrooms / onions / blue cheese jus

Fisch / Fish

- Renthof-Fischteller**
Lachsforelle / Stör / Garnele / Rosmarinkartoffeln / Tomaten Espuma / Blattspinat 28
Renthof fish platter
Salmon trout / sturgeon / shrimp / rosemary potatoes / tomato espuma / spinach leaves
- Störsteak / Blutwurstkruste / Kartoffel-Bärlauch-Stampf / kleiner Salat** 28
Sturgeon steak / black pudding crust / potato and wild garlic mash / small salad

Hausgemachte Pasta / Homemade pasta





-  **Linguine / grüner Spargel / Rhabarber / Zitronenbutter / Cashewparmesan** 17
Linguine / green asparagus / rhubarb / lemon butter / cashew parmesan
- Linguine / Saibling / Blattspinat / Secco Sauce / Tomaten** 18
Linguine / char / spinach leaves / secco sauce / tomatoes
- Fusilli / Kalbsragout / Pilze / Parmesan** 20
Fusilli / veal ragout / mushrooms / parmesan



Dessert / Dessert

-  **Crème-Brûlée** 8,5
Crème-Brûlée
-  **Chicorée-Karamell / Sauerampfer-Eis** 9
Chicory caramel / sorrel ice cream
-  **Zabaione / Rhabarber** 9
Zabaglione / rhubarb
-  **Toffee-Cake / Salz-Karamell-Sauce / Schmand-Eis** 9
Toffee cake / salted caramel sauce / sour cream ice cream
-  **Käseteller / Früchtebrot / Knäckebrot / Feigen-Senf** 13
Cheese plate / fruit bread / crispbread / fig mustard
-  **Harmonie-Quartett – eine Praline mit Weltmeistertitel** 10,5
Espresso / 3 Pralinen
von unserem Kooperationspartner den
Schmunzelgeistern / Gewinner des World Chocolate Award 2023
Harmony quartet - a praline with world champion title
Espresso / 3 pralines
from our cooperation partner the
Schmunzelgeistern / winner of the World Chocolate Award 2023



-  Unser kleiner Pudel zeigt Ihnen welche Speisen vegetarisch und unser grünes Blatt,
 welche vegan sind. Gern sprechen Sie uns hierzu an.
-  Our little poodle shows you which dishes are vegetarian and our green leaf, which are
 vegan. Please do not hesitate to contact us.





nachhaltig,
regional
& saisonal.

Qualität die man Schmeckt:

Auf ein nachhaltiges und saison-orientiertes Speisenangebot legen wir besonderen Wert.

Unser Fokus liegt auf der Verarbeitung von frischen und regionalen Produkten.

In unserer Speisekarte zeigen wir Ihnen transparent den Ursprung der einzelnen Komponenten, welche wir in unserer Küche verarbeiten.

Uns liegt ein persönlicher Kontakt zu unseren Lieferanten besonders am Herzen. Daher überzeugen wir uns, wenn möglich vor Ort, von der Qualität, Herstellung bzw. Aufzucht der einzelnen Produkte.

Saisonalität spielt für den Genuss, wie auch für unsere Umwelt eine große Rolle.

Unser Küchenteam ändert die Speisekarte in unregelmäßigen Abständen – um den besten Geschmack der Produkte für Sie in Szene zu setzen.

Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen – mit Speisenkompositionen aus unserer Region.

Sollten Sie Fragen zu unserem Konzept haben, sprechen Sie uns gerne an.

Gern stellen wir Ihnen unsere Lebensmittel- Lieferanten vor:

Schmunzelgeist Schokoladenmanufaktur <https://www.schmunzelgeist.de/>

Pilzzucht Braun <http://pilzzucht-braun.de>

Traditionsmetzgerei Kramer GmbH (auch in der Markthalle vertreten)

<https://traditionsmetzgerei-kramer.de/>

Chattengauer Oelmuehle

<http://chattengauer-ölmühle.de>

Gärtnerei Frank Malkomeß Kassel

<https://gaertnerei-malkomess.de>

Fischzucht Rameil Fritzlär

<https://fischzucht-rameil.de/>

Hirschles Biohof

[Hirschles Biohof – Landwirtschaft mit Verantwortung \(hirschles-biohof.de\)](https://www.hirschles-biohof.de/)

Naturkost Elkershausen

<https://www.naturkost-elkershausen.de/>

T. Meissner Frucht und Gemüsehandel (regionale Linie)

<https://www.meissner-fruchthandel.de/home.html>

Transgourmet Ursprung

<https://www.transgourmet.de/sortiment/transgourmet-eigenmarken/transgourmet-ursprung>

