

Getränke- &

Speisekarte (in €)

Unsere Empfehlung 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

58,00 € p. P.
inkl. Vorspeise

48,00 € 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.



Speisen

Suppen / Soups

 Pastinakensuppe / Chips / Kapuziner 9
Parsnip soup / Chips / Nasturtiums

Fischsuppe „Bouillabaise“ / geräucherte Fischstulle 13
Fish soup “Bouillabaise” / smoked fish sandwich

Salate & Vorspeisen / Salads & starters



Karottensalat / gebeizte Lachsforelle / Tempura / Kräutermajonnaise 10 / 17
Carrot salad / marinated salmon trout / tempura / herb mayonnaise

 Radicchiosalat / Meerrettich-Dressing / Birne / Haselnuss 10 / 17
Radicchio salad / horseradish dressing / pear / hazelnut

 Sellerie-Raviolo / Gemüseragout / Selleriepüree / Beurre Blanc 17
Celery raviolo / vegetable ragout / celery purée / beurre blanc

Beef Tatar / confiertes Eigelb / Pommes 25
Beef tartare / confit egg yolk / French fries

 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



 	Gersten-Risotto / Petersilie / gebratene Pilze / Topinambur Chips Barley risotto / parsley / fried mushrooms / Jerusalem artichoke chips	24
 	Sellerieschnitzel / Pilz-Hollandaise / Selleriepüree / Beilagensalat Celery cutlets / mushroom hollandaise sauce / celery purée / side salad	25
	Rumpsteak / Kartoffelgratin / glasierte Steckrübe / Jus Rump steak / potato gratin / glazed rutabaga / gravy	35
	Kalbsschnitzel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone Veal cutlet / potato salad / cranberries / lemon	34
	Geschmorte Rinderschulter / Pommes Duchesse / Salat / Jus Braised beef shoulder / Pommes duchesse / Salad / Gravy	34
	Fisch / Fish	
	Gebratene Lachsforelle / Kräutersauce / Blumenkohl- Couscous / Panisse Pan-fried salmon trout / herb sauce / cauliflower couscous / panisse	28
	Hausgemachte Pasta / Homemade pasta	
	Gnocchi / Salsiccia / Tomaten- Fenchelsauce / Parmesan Gnocchi / Sausage / Tomato and fennel sauce / Parmesan cheese	20
	Fussili / Kapern / Aprikose / gebratener Blumenkohl Fussili / capers / apricot / roasted cauliflower	19



Dessert / Dessert

 Crème-Brûlée Crème brûlée	8,5
 Candy Kürbis / Salzkaramellsauce / Kürbiskerncrumble Candy pumpkin / salted caramel sauce / pumpkin seed crumble	10
 Windbeutel / Vanille-Diplomatencreme / Schokoladensauce Profiteroles / vanilla diplomat cream / chocolate sauce	10
 Tarte Tatin / Vanille-Eis Tarte Tatin / Vanilla ice cream	12
Käseteller / Früchtebrot / Knäckebrot / Feigen-Senf Cheese plate / fruit bread / crispbread / fig mustard	13
 Harmonie-Quartett – eine Praline mit Weltmeistertitel 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 Schmunzelgeister / winner of the World Chocolate Award 2023	11

 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.



Erläuterungen zur aktuellen Speisekarte:

Topinambur

Topinambur ist noch ein kulinarischer Geheimtipp. Die Knollen mit dem nussigen Geschmack sind sehr gesund, denn sie enthalten Inulin - ein wertvoller Ballaststoff. Optisch erinnert Topinambur ein wenig an Kartoffeln oder an Ingwerknollen. Das Wurzelgemüse kann sowohl roh als auch gekocht gegessen werden - etwa als Suppe, Püree, Auflauf oder Rohkostsalat. Roh schmeckt Topinambur leicht bitter, gekocht überwiegt die süßliche Note.

Sauce Hollandaise:

Die klassische Sauce Hollandaise ist ursprünglich eine Soße der gehobenen Küche. Die Sauce besteht aus Butter, Eigelb und eine Reduktion aus Weißwein und Gewürzen.

Tempura:

Tempura, auch Tenpura, ist eine Zubereitungsvariante frittierte Speisen in der japanischen Küche. Mit einem Teigmantel aus Mehl, Ei und Eiswasser versehen, werden diverse Fisch-, Pilz- und Gemüsesorten sowie Sprossen und junge Blätter in heißem (140 bis 190 °C) Öl schnell ausgebacken. Bei uns wird eine Kichererbsenpolenta darin köstlich verpackt.

Tarte Tatin:

Tarte Tatin, in Paris auch Tarte du chef oder Tarte des demoiselles Tatin genannt, ist ein traditioneller französischer Apfelkuchen, der meist als Dessert gereicht wird. Typisch für die Tarte Tatin ist eine Karamellschicht, die beim Backen auf dem Kupfer- oder Keramikboden der Tarteform entsteht.

Confiertes Eigelb:

Unter confieren versteht man ein Verfahren, bei dem das Eigelb bei konstanter Temperatur im Öl bis zur perfekten Konsistenz gegart wird.

Pommes Duchesse:

Kommt aus dem französischen und bedeutet Herzoginkartoffeln. Zur Zubereitung wird Kartoffelpüree mit Ei, Salz und Pfeffer

Essen bedeutet für uns Lebensfreude!

Genießen Sie die kulinarischen Geschmacksmomente aus unserer Küche.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Renthof-Team





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-

Schmunzelgeist Schokoladenmanufaktur

Pilzzucht Braun

Traditionsmetzgerei Kramer GmbH (auch in der Markthalle vertreten)

Chattengauer Oelmuehle

Gärtnerei Frank Malkomeß Kassel

Fischzucht Rameil Fritzlar

Hirschles Biohof

Naturkost Elkershausen

T. Meissner Frucht und Gemüsehandel (regionale Linie)

Transgourmet Ursprung

Gut Freienhagen

Lieferanten vor:

schmunzelgeist.de

pilzzucht-braun.de

traditionsmetzgerei-kramer.de

chattengauer-ölmühle.de

gaertnerei-malkomess.de

fischzucht-rameil.de

hirschles-biohof.de

naturkost-elkershausen.de

meissner-fruchthandel.de

transgourmet.de

gut-freienhagen.de

