



**RENTHOF**  
KASSEL

# Speisekarte



## Vorspeisen

**Dreimal Kürbis** (vegetarisch) 15,50

Gebackener Hokkaido-Kürbis, Gewürzkürbis und Kürbis-Sorbet

Helianthus Staufenberg | Eschenhof Altenhasungen | Biohof Groß

**Gemischte Blattsalate** (vegetarisch) klein 4,50 | groß 9,00

mit Kartoffeldressing, gerösteten Kernen und hausgemachtem Knäckebrot

Eschenhof Altenhasungen | T. Meissner Gemüsehandel | Biohof Groß | Hofgut Klein Schneen

**Regionaler Wildschinken** 15,00

auf Feldsalat und mariniertes Ringelbeete

Rotkäppchens Wildhaus Schwalmstadt | Eschenhof Altenhasungen | Biohof Groß

## Suppen

**Pastinakensuppe** (vegetarisch) 5,50

mit Zimt-Croûtons

T. Meissner Gemüsehandel | Biohof Groß | Eschenhof Altenhasungen

**Consommé von der Freiland-Ente** 6,50

mit Wurzelgemüsejulienne und Eierstich

Rungis Express | Biohof Groß | Gut Kragenhof

## Hauptgänge

**Hausgemachte Pasta** (vegetarisch)

mit gebratenen Edelpilzen, Rucola und Kräuterblütenkäse 14,00

Pilzzucht Braun | T. Meissner Gemüsehandel | Eschenhof Altenhasungen | Gut Kragenhof

mit Kürbisragout, gerösteten Kürbiskernen und Kernöl 14,50

Gut Kragenhof | Biohof Groß | Eschenhof Altenhasungen | Chattengauer Ölmühle



**Hausgemachte Falafel (vegan)** 16,00

auf Hummus mit gebratenem Grünkohl und frittierten Kichererbsen

Hofgut Klein Schneen | Biohof Groß | Chattengauer Ölmühle | T. Meissner Gemüsehandel

**Original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb** 26,00

mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat

Gut Borken in Viereck | T. Meissner Gemüsehandel | Biohof Groß

**Halbe Freiland Ente** 24,00

mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln

Rungis Express | Biohof Groß | Eschenhof Altenhasungen | Gut Kragenhof

**Wildschweinbraten** 23,50

mit Schmorgemüse und Spätzle

Stefan Zimmering (Reinhardswald) | Biohof Groß | Gut Kragenhof | Eschenhof Altenhasungen

**Wechselndes Tagesangebot vom Rind**

– Unser Service-Team hält gerne eine Empfehlung für Sie bereit –

Highland Cattle Weidelsburg | Hirschles Biohof

**Gebratenes Störfilet** 25,00

auf Sellerie-Kartoffelstampf und glasierten Möhren

Desietra Fulda | Biohof Groß | T. Meissner Gemüsehandel

**Dessert**

**Renthof Crème Brûlée** 8,00

mit gebrannten Mandeleis +2,50

Upländer Bauernmolkerei | Griesel's Milchhof

**Lebkuchenmousse** 8,50

mit Bratapfelragout

Upländer Bauernmolkerei | T. Meissner Gemüsehandel

**Käseplatte** 15,00

mit Früchtebrot

Eschenhof Altenhasungen | Hofkäserei Jacobi

**Verschiedene Sorten Eis und Sorbet** 2,50

Renthof Pâtisserie | Griesel's Milchhof





nachhaltig,  
regional  
& saisonal.

Auf ein nachhaltiges und bio-orientiertes Angebot wird bei uns besonderen Wert gelegt.

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

In unserer Speisekarte zeigen wir Ihnen transparent den Ursprung der einzelnen Komponenten des jeweiligen Gerichts.

### nachhaltig

Den weitaus größten Teil unseres Angebots beziehen wir aus nachhaltiger, biologischer Landwirtschaft.

Wir setzen überall da Bio-Produkte ein, wo sie uns qualitativ, sowie kulinarisch überzeugen und in den benötigten Mengen verfügbar sind. Wir sehen es als Selbstverständlichkeit an mit naturbelassenen Produkten und ohne Zusatzstoffe zu arbeiten.

### regional

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.

Wir empfinden es als sehr wichtig, dass Sie als Gast direkt nachvollziehen können, woher die Komponenten Ihres Gerichts kommen.

### saisonal

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

Gleich zwei gute Gründe, darauf Wert zu legen!

Unser Küchenteam stellt deshalb ein regelmäßig wechselndes Speiseangebot für Sie zusammen.

Für dieses beziehen wir Gemüse, Früchte und Beeren jeweils sonnengereift und frisch aus der Region oder dem nahen Europa.

