



# RENTHOF KASSEL

## Speisekarte

### Fo[u]r Friends

Essen Sie gemeinsam wie  
zuhause oder bei Freunden

Wir servieren ab 4 Personen  
nach Wahl unseres Küchenteams:

#### Fo[u]r Friends Menü

- Suppe -

- Gemischte Vorspeisenplatten -

- Verschiedene Hauptgänge -  
**Fisch, Fleisch und Vegetarisch**  
dazu verschiedene Beilagen

48,00€ p. P.  
inkl. Vorspeise

- Dessert -

38,00€ p. P.  
exkl. Vorspeise



## Vorspeisen

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

mit Schmanddressing und Sauerteig-Croûtons

Naturkost Elkershausen | T. Meissner Gemüsehandel | Upländer Bauernmolkerei

**Ziegenfrischkäse** (vegetarisch) 14,00

auf Rote Beete Creme mit geröstetem Pumpnickel

Naturkäserei Natürlich vom Höchsten | Naturkost Elkershausen

**Carpaccio vom Rind** 17,00

mit mariniertem Feldsalat und Käsecracker

Transgourmet Ursprung | Gut Kragenhof | Eschenhof Altenhasungen

## Suppen

**Butternut-Kürbissuppe** (vegan) 5,50

mit gerösteten Kürbiskernen und Kernöl

Bioland Gärtnerei Müller Witzenhausen | Naturkost Elkershausen | Chattengauer Ölmühle

**Edelpilz Consommé** (vegetarisch) 6,00

mit Kräuter-Pilz-Tortello

Pilzzucht Braun | Gut Kragenhof | T. Meissner Gemüsehandel

## Hauptgänge

**Hausgemachte Pasta** (vegetarisch)

mit Rotkrautsoße, gebratenem Rosenkohl und gerösteten Maronen 14,00

T. Meissner Gemüsehandel | Gut Kragenhof | Naturkost Elkershausen

mit Blauschimmelkäse, Birnen und Walnusskernen 14,50

Gut Kragenhof | Naturkost Elkershausen | Biotropic Nordrhein-Westfalen

**Zweierlei vom Blumenkohl** (vegan) 16,00

mit eingelegter Ringelbeete und gebratenem Räuchertofu

T. Meissner Gemüsehandel | Naturkost Elkershausen | Lohmannshof (Niedersachsen)



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

mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat

Gut Borken in Viereck | T. Meissner Gemüsehandel | Naturkost Elkershausen

**Gebratene Bio-Hähnchenbrust** 23,50

mit Pilzsoße, Pastinakenpüree und Schmorwirsing

Hirschles Biohof | Pilzzucht Braun | Upländer Bauernmolkerei | Naturkost Elkershausen

**Wildschweinrücken** 25,00

mit gebratenem Grünkohl und gebackenen Kartoffeln

Stefan Zimmering (Reinhardswald) | Gut Kragenhof | Naturkost Elkershausen

**Wechselndes Tagesangebot vom Rind**

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

Highland Cattle Weidelsburg | Hirschles Biohof

**Lachsforellenfilet und Landgarnele** 25,00

auf Quinoa-Gemüse-Ragout mit Bouillabaisse-Sud

Fischzucht Rameil Fritzlar | Landgarnele Niedenstein | Hofgut Klein Schneen | Naturkost Elkershausen

**Dessert**

**Renthof Crème Brûlée** 8,00

mit Pflaumen-Zimt-Eis +2,50

Upländer Bauernmolkerei | Griesel's Milchhof

**Apfel-Tiramisu** 8,00

mit Espressoespuma

Bioobst Augustin | Upländer Bauernmolkerei | Röstrausch Gudensberg

**Eierlikörmousse** 8,50

mit Kürbiscreme und hausgemachtem Baumkuchen

Dwersteg Destillerie | Upländer Bauernmolkerei | Naturkost Elkershausen

**Käseplatte** 15,00

mit Früchtebrot

Naturkost Elkershausen | Eschenhof Altenhasungen

**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.

