



RENTHOF KASSEL

Speisekarte

Fo[u]r Friends

Essen Sie gemeinsam wie
zu Hause 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

Wir bitten Sie zu berücksichtigen, dass unser Menü nur Tischweise bestellt werden kann



Vorspeisen

Gemischter Blattsalat (vegetarisch) klein 4,50 | groß 9,00

mit French-Dressing, Radieschen, gerösteten Kernen und hausgemachtem Knäckebrot

Naturkost Elkershausen | Hofgut Klein Schneen | Chattengauer Ölmühle

Gemüsebeet (vegetarisch) 14,50

mariniertes Frühlingsgemüse auf Frischkäsecreme und geröstetem Pumpnickel

Naturkost Elkershausen | T. Meissner Gemüsehandel

Spargelsalat (vegetarisch) 16,00

mit grünem und weißem Spargel, Ziegenfrischkäse und hausgemachtem Knäckebrot

Klemme Calden | Naturkost Elkershausen | T. Meissner Gemüsehandel

Suppen

Klare Kartoffelsuppe (vegan) 5,50

mit Buchweizen und Schnittlauch

Naturkost Elkershausen | Hofgut Klein Schneen

Spargelcremesuppe (vegetarisch) 6,00

mit Croûtons

Klemme Calden | Upländer Bauernmolkerei

Hauptgänge

Hausgemachte Pasta

mit grünem und weißem Spargel, Rucolapesto und Bärlauchkäse (vegetarisch) 16,50

T. Meissner Gemüsehandel | Gut Kragenhof | Naturkost Elkershausen | Hofkäserei Jacobi

mit Radischengrün-Ziegenkäse-Pesto und Möhrengouda vom Eschenhof (vegetarisch) 14,50

Pilzzucht Braun | Gut Kragenhof | Naturkost Elkershausen | Eschenhof Altenhasungen

Hausgemachte Tofu-Kohlrabistiel-Ravioli (vegan) 16,00

in leicht pikanter Apfel-Ingwer-Sauce

T. Meissner Gemüsehandel | Naturkost Elkershausen

Spargel

Portion Caldener Spargel
mit Butterkartoffeln

wahlweise dazu:
geklärte Butter oder Sauce Hollandaise
21,00€

mit Bio Kalbsschnitzel +9,00€

mit konfiertem Saibling +7,00€

mit rohem und gekochtem Schinken +5,50€



Hausgemachte Falafel (vegan) 16,50

auf Grüne-Soße-Hummus, mariniertem Asiasalat und Soja-Minz-Joghurt

Hofgut Klein Schneen | T. Meissner Gemüsehandel | Naturkost Elkershausen

Original Wiener Schnitzel vom Bio-Kalb 26,00

mit Preiselbeeren und hausgemachtem Kartoffelsalat

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

Saltimbocca vom Bio-Hähnchen 23,00

mit gebratenen Rüben und Brokkoli

Hirschles Biohof | T. Meissner Gemüsehandel | Naturkost Elkershausen

Wechselndes Tagesangebot vom Rind

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

Highland Cattle Weidelsburg | Hirschles Biohof

Konfiertes Saiblingsfilet 25,00

mit Bärlauch-Kartoffel-Espuma, glasierten Möhren und Staudensellerie

Fischzucht Rameil Fritzlar | Biohof Groß | Naturkost Elkershausen

Dessert

Renthof Crème Brûlée 8,00

mit Sauerampfereis +2,50

Upländer Bauernmolkerei | Naturkost Elkershausen | Renthof Pâtisserie

Rhabarber Tartelette 9,50

mit Zitronenverbene-Espuma

Naturkost Elkershausen | Upländer Bauernmolkerei | Röstrausch Gudensberg

Weißes Schokoladenmousse 9,50

mit Himbeeren und Butterbröseln

T. Meissner Gemüsehandel | 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.

