



RENTHOF KASSEL

Speisekarte

Fo(u)r Friends

Für alle, die gerne gemeinsam essen möchten, wie zuhause und 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.



Suppe

Pilzconsommé / Bärlauchflädle / Frühlingsgemüse (vegan) farm to table	8,50 / 11
Frühlingskräutersüppchen / glasierte Radieschen / Radieschensprossen (vegan) farm to table	8,50 / 11

Salate

Frühlingshafter Salat / Radieschen / Karotte / Kerne (vegan) farm to table	9 / 11,50
Topping-Option: Wildschweinschinken oder Tempehwürfel Garnele (Stückpreis)	5 / 3,50 4
Wildkräutersalat / marinierte Pilze / Zitrone / Parmesan (vegetarisch) farm to table	9 / 11,50
Topping-Option: Wildschweinschinken oder Tempehwürfel Landgarnele (Stückpreis)	5 / 3,50 4

Vorspeisen

Tempeh-Bruschetta / Erbsen-Guacamole / Möhrenlachs (vegetarisch) farm to table	16
Carpaccio vom Kalbstafelspitz / Grüne Soße / Wildkräuter	17
Beeftatar / Trüffelpommes / Schnittlauch / Parmesan	21

Hauptgänge

Perlgraupenragout / Kräuter / Lauchherzen / Shiitake / Miso Mayo (vegan) farm to table	24
Kalbschnitzel/ Frühlingskartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone	32
Austernpilzchnitzel / Frühlingskartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone (vegan) farm to table	24



Hauptgänge

½ Stubenküken / Rosmarin-Kartoffel-Espuma / Radieschen / Vichy Karotten / Kohlrabi	27
Rumpsteak (180 g) / Fleur de Sel / nordhessische grüne Soße / wilder Brokkoli / Drillinge	34
Tempeh-Steak / Fleur de Sel / nordhessische grüne Soße / wilder Brokkoli / Drillinge (vegetarisch / vegan möglich) farm to table	27

Fisch

Lachsforelle / Rosmarin-Kartoffel-Espuma / Radieschen / Karotten / Kohlrabi	28
---	----

Hausgemachte Pasta und Risotto

Linguini / Bärlauchpesto (vegetarisch / vegan möglich) farm to table Topping-Option: Landgarnelen (Stückpreis)	21 4
Fussili / Wildschweinsalsiccia / Pilze / Schalotten / pikante Tomatensauce	23
Risotto verde / Kräuter / Erbsen / Kohlrabi / Radieschenblatt / Bärlauch (vegan)	23

Für alle, die Schnitzel und Steak lieben, dennoch am heutigen Abend auf Kalb und Rind verzichten, empfehlen wir unsere köstlichen panierten Austernpilze und unser Tempeh-Steak. Mit dieser Auswahl sparen Sie im Vergleich – 80 % der CO₂-Emissionen und genießen unsere klimafreundliche Küche.

Tempeh:

Tempeh gehört in Deutschland noch zu den unbekannteren Klassikern der vegan-vegetarischen Küche. Er gilt als besonders bekömmlich und nährstoffreich.

Tempeh besteht aus fermentierten Sojabohnen.

Haben Sie Fragen hierzu? Sprechen Sie uns gerne an.



Dessert

Waldbeersorbet / süßes Knäckebrot (vegan)	10
Crème Brûlée / Zitronenverbene	10
Weißes Kaffee-Panna Cotta / Karamell / Früchte der Saison (vegan)	11
Rhabarber-Törtchen / Baiser	11
Käseteller / Fruchtebrot / Knäckebrot / Feigensenf	14





nachhaltig,
regional
& saisonal.

Qualität, die man Schmeckt:

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

Unser Fokus liegt auf der Verarbeitung von frischen, regionalen und saisonalen 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 unregelmäßig Abständen – um den besten Geschmack der Produkte für Sie in Szene zu setzen.

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

Gern stellen wir Ihnen unsere Lebensmittel- Lieferanten vor:

Die Landgarnele

<https://www.die-landgarnele.de/>

Pilzzucht Braun

<http://pilzzucht-braun.de>

Helena Schmidt und Valentin Kunze GbR

[Frisches Gemüse für Bad Arolsen, Volksmarsen und Wolfhagen · Gemüse Landau \(gemueselandau.de\)](https://www.frisches-gemuese-fuer-bad-arolsen-volksmarsen-und-wolfhagen-gemuese-landau.de)

Traditionsmetzgerei Kramer GmbH (auch in der Markthalle vertreten)

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

Gärtnerei Frank Malkomeß Kassel

<https://gaertnerei-malkomess.de>

Fischzucht Rameil Fritzlar

<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>

