

Speisekarte

(in €)

Fo(u)r Friends

Für alle, die gerne gemeinsam essen und das wie bei Freunden

Wir reservieren ab 2 Personen
nach Wahl unseres Küchenchefs

Suppe

Gemischte Vorspeisen

Verschiedene Hauptgänge
Fisch, Fleisch und Vegetarisch
dazu passende Beilagen

Dessert

54,00 € p. P.
inklusive Vorspeise

44,00 € p. P.
exklusive 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.

RENTHOF  KASSEL



Suppe

Kalt gemixte Paprika-Erdbeer-Gazpacho / Brotchips / Erbsen-Guacamole (vegan) farm to table	8,50 / 11
Frische Tomatensuppe / Fetowürfel (fermentierter Tofu) und Petersilien-Öl (vegan) farm to table	8,50 / 11

Salate

Sommersalat / Rucola / Wildkräuter / Obst der Saison Auch als Beilagensalat erhältlich (vegan) farm to table	9 / 11,5 5,5
Bunter Tomaten - Rucolasalat / Kapern / eingelegte Zwiebeln (vegan) farm to table	9
Topping-Option:	
knusprig gebratene Tempehwürfel	3,5
Gebratene Fetowürfel (fermentierter Tofu)	3,5
Landgarnele (Stückpreis)	4

Vorspeisen

Tempeh-Bruschetta / Tomaten / Basilikum (vegetarisch / vegan möglich) farm to table	17
Gebeizte Lachsforelle / süß-saure Gurke / Sesam / Miso Mayo	17
Sommerrüben Carpaccio / Rucola / Feto (fermentierter Tofu) / Erdbeertatar (vegan) farm to table	17
Regionale Gemüse - Anti Pasti / Erbsen - Guacamole / hausgebackenes Brot (vegan) farm to table	19
Beeftatar / Trüffelpommes / Schnittlauch / Parmesan	21

Hauptgänge

Kalbsschnitzel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone	32
Tempehschnitzel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone (vegan) farm to table	25



Hauptgänge

Tranchierte Brust vom Freilandgockel / Dinkel-Tomaten-Risotto / geschmolzene Tomaten / gegrillte Romanasalatherzen / Erbsen-Guacamole 27

Tagliata vom Rumpsteak / Rosmarinkartoffeln / bunter Mangold / geschmorte Kirschtomaten 34

Gegrillte Romanasalatherzen / gebackene Kichererbsen & Kichererbsencreme / geschmolzene Tomaten / bunter Mangold 25
(vegan) farm to table

Fisch

Saiblingsfilet / Hummus / Salbeibutter / bunter Mangold / geschmorte Kirschtomaten 28

Hausgemachte Pasta und Risotto

Linguini / Löwenzahn / getrocknete Tomaten / Knoblauch / Olivenöl 23
(vegetarisch / vegan möglich) farm to table

Fussili / Radicchio / rote Zwiebeln / Rotwein / Olivenöl / Basilikum / Feto (veganer Schafskäse) 21
(vegetarisch / vegan möglich) farm to table

Pasta Funghi / Edelpilze 18,5
(vegetarisch / vegan möglich) farm to table

Pasta aglio e olio 18,5
(vegetarisch / vegan möglich) farm to table

Dinkel-Tomaten-Risotto / frischer Basilikum / getrocknete Tomaten / frische Tomaten / veganer Mozzarella 24
(vegan) farm to table

Topping-Option:
knusprig gebratene Tempehwürfel 3,5
Gebratene Fetowürfel (fermentierter Tofu) 3,5
Landgamele (Stückpreis) 4

Für alle, die Schnitzel und Steak lieben, dennoch am heutigen Abend auf Kalb und Rind verzichten, empfehlen wir unser köstliches Tempehschnitzel und unser Tagliata vom Tempeh. Mit dieser Auswahl sparen Sie im Vergleich – 65-80 % 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.



Dessert

Zitronen - Gurken-Sorbet / süß eingelegte Sommergurke / Renthof-Secco (vegan)	10
Crema Catalana	10
Zitronen - Thymian-Panna-Cotta / Erdbeersüppchen / Waldbeeren (vegan)	10
Joghurt-Heidelbeer-Eisbecher	10
Schokoladenküchlein / Nougat – Cremé / marinierte Heidelbeeren	13
Käseteller / Früchtebrot / 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:

Pilzzucht Braun

<http://pilzzucht-braun.de>

Helena Schmidt und Valentin Kunze GbR

[Frisches Gemüse für Bad Arolsen, Volksmarsen und Wolfhagen · Gemüse Landau \(gemueselandau.de\)](http://www.frisches-gemuese-bad-arolsen.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 \(hirschles-biohof.de\)](http://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>

