

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.
exklusiv 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



Suppen

🌿 Vichyssoise Kartoffel-Lauchsuppe	8
Renthof Bouillabaisse Fischsuppe	11

Salate

🌿 Kopfsalat / Schmand / Landgurke / Dill / eingelegte Zwiebel auch als Beilagensalat erhältlich	11,5 5,5
Renthof Ceasar Salad / Hähnchen / Gurke / Tomate / Parmesan	18
Topping-Option:	
🌿 knusprig gebratene Tempehwürfel	3
Hähnchen	3
Landgarnele (Stückpreis)	3

Vorspeisen

🌿 Pilz-Bruschetta / Balsamico / Rucola	12
🌿 Gratinierte Aubergine / Tomatensugo / Mozzarella / Wildkräuter / Parmesan	17
🌿 Tomatentatar / Trüffelpommes / Parmesan / Schnittlauch	14
Beeftatar / Trüffelpommes / Parmesan / Schnittlauch	21
Kalbsroastbeef / sommerliche grüne Soße / Rucola / Kräuter	19

Hauptgänge

🌿 Tempehsticks / veganer Joghurt / Baba Ganoush - Auberginenpüree / Rucola Petersilie	25
🌿 Rösti / Erbse / gegrillte Tomate / Wildkräuter	21

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.

- 🌿 Unser kleiner Pudel zeigt Ihnen welche Speisen vegan oder vegetarisch sind.
Gern sprechen Sie uns hierzu an.



Hauptgänge

Spare ribs BBQ / Sour Cream / Potato Dippers / Beilagensalat	23
Kalbsschnitzel / Zitrone / Kartoffelsalat / Preiselbeeren	32
Rumpsteak / Sour Cream / Smashed potatoes / Zucchini-Pilzgemüse	34

Fisch

Saibling im Ganzen mediterrane Art / gekräutertes Kartoffelpüree Beurre Blanc / Zucchini	25
Renthofs Fischteller / Lachsforelle / Saibling / Landgarnele / Smashed Potatoes Beurre Blanc / bunter Mangold	28

Hausgemachte Pasta

🌿 Fussili / Rucolapesto / Tomate	15
🌿 Linguini / Knoblauch / Peperoni / Petersilie	15
🌿 Linguini / Blauschimmelkäse / Brokkoli / Peperoni / Parmesan	19
Fussili / Hähnchenragout / Pilze / Parmesan	21
Linguini / Garnele / Knoblauch / Peperoni / Petersilie	27
Topping-Option:	
🌿 knusprig gebratene Tempehwürfel	3
Hähnchen	3
Landgarnele (Stückpreis)	3

🌿 Unser kleiner Pudel zeigt Ihnen welche Speisen vegan oder vegetarisch sind.
Gern sprechen Sie uns hierzu an.



Dessert

🍷 Gebackene Stachelbeere / Zabaione	8,5
🍷 Apfeltraum / Apfelhälften/ Sorbet vom Apfel / Streusel	8,5
🍷 Crème-Brûlée	8,5
🍷 Schmandeis / Zwetschgen Crumble	10
🍷 Käseteller / Früchtebrot / Knäckebrot / Feigensenf	14

🍷 Unser kleiner Pudel zeigt Ihnen welche Speisen vegan oder vegetarisch sind.
Gern sprechen Sie uns hierzu an.





nachhaltig,
regional
& saisonal.

Qualität die man Schmeckt:

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

Unser Fokus liegt auf der Verarbeitung von frischen und regionalen 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>



Geschichte des Renthofs:

Wir laden Sie ein, an einer Entdeckungstour durch unser Hotel & Restaurant teilzunehmen.

Zu Beginn haben Sie den Renthof bereits durch ein Renaissanceportal, in das Landgraf Moritz vor 400 Jahren sein Wappen setzte, nachdem dieser seinerzeit als Architekt das Gebäude in eine Ritterakademie umbauen ließ, betreten.

Auf dem Weg zur Lounge schritten Sie an der Hotel-Lobby und der gut sortierten, außergewöhnlichen Bibliothek vorbei, die für Tagungen und Festlichkeiten mit bis zu 20 Personen vorgesehen ist.

Sie befinden sich hier im ältesten Teil des Gebäudeensembles – einem Karmeliterkloster aus dem Jahre 1298.

Die Geschichte im schnellen Überblick

Der Gebäudekomplex des Kasseler Renthofs hat in seiner über 700-jährigen Geschichte schon zahlreiche Wandlungen durchlebt. Im 13. Jahrhundert ursprünglich als Karmeliter-Kloster erbaut, hat er sich im Laufe der Zeit immer wieder neu erfinden und der Gegenwart anpassen können. So diente er unter Landgraf Moritz von Hessen-Kassel zunächst als Hofschule, dann als Ritter-Akademie. Später wurde er Teil der Universität Kassel / Marburg, bis sich hessische Oberbehörden und Gerichte dort niederließen. Während die Stadt im zweiten Weltkrieg nahezu komplett zerstört und ihrer alten Identität beraubt wurde, blieb der Kasseler Renthof weitgehend verschont, so dass ihn nach 1945 der Verein für Volkswohl übernehmen und bis 2012 als Lebensraum für Senioren nutzen konnte.

Seit Frühjahr 2017, schlägt der Renthof Kassel nach denkmalgerechter Sanierung ein neues Kapitel auf: Das Team um den Gastronomen Rainer Holzhauer sowie Kirstin und Uwe Kleinkauf (WELL Group) eröffnet ein privat geführtes Boutique-Hotel mit Restaurant, Bar und der im Gebäudekomplex angeschlossenen Bräuerkirche als Eventlocation, um das älteste Gebäude der Kasseler Innenstadt wieder mit Leben zu füllen.

Das Hotel

Die 55 Zimmer und Suiten sind je nach Kategorie zwischen 11 und 50 Quadratmetern groß und jedes ist für sich ein Unikat in Zuschnitt und Gestaltung. Die Stilmixturen der Gebäudeteile der verschiedenen Jahrhunderte spiegeln sich in der Zimmereinrichtung wider und verleihen allen Räumen einen individuellen Charakter.

Während die Einrichtung der Zimmer im Ostflügel von Elementen und Farben der 60er Jahre geprägt ist, reflektiert der Südflügel seine Entstehungszeit im 18. Jahrhundert. Hier nehmen klassische zurückhaltende Elemente und Farben die eleganten Linien dieser Epoche spielerisch ins Visier. Englische Stilelemente dominieren den Westflügel, in dem starke Farbakzente, Tapetendekor und Accessoires im Vordergrund stehen.

Für diese verschiedenen Einrichtungen wurden Stoffe, Tapeten, Möbel, Fliesen und Böden in ganz Europa sorgfältig und mit Fachkenntnis der Eigentümer ausgewählt.

