

Speisekarte (in €)

Unsere Empfehlung Fo(u)r Friends

Für alle, die gerne gemeinsam essen und das, wie 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

65,00 € p. P.
inkl. Vorspeise

55,00 € 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.



Speisen

Suppen / Soups

-  Ajo blanco / Weintrauben 12
ajo blanco / grapes
-  Wassermelonen-Suppe / Kräuteröl / Gurke 10
watermelon soup / herb oil / cucumber

Salate & Vorspeisen / Salads & starters

-  Tomatensalat / Basilikum / PX-Essig / Sauerteig 12 / 15
tomato salad / basil / PX vinegar / sourdough (klein / groß)
- Tatar vom Rind / Himbeer-Relish / Schalotten-Sud / Kapuziner 22
beef tartare / raspberry relish / shallot broth / nasturtium
- Rameils geflammte Bachforelle / Gurke / Buttermilch / Dill 17
Rameils flambéed trout / cucumber / buttermilk / dill
-   Gemüsebeet / Knäckebrot / Holunderblüten-Vinaigrette 15
garden vegetables / crispbread / elderflower vinaigrette
- Fischkroketten / Pickles / Aioli (3 Stück) 12
fish croquettes / pickles / aioli (3 pieces)

 Unser kleiner Pudel zeigt Ihnen welche Speisen vegetarisch und unser grünes Blatt,
 welche vegan sind. Gern sprechen Sie uns hierzu an.

 Our little poodle shows you which dishes are vegetarian and our green leaf, which are
 vegan. Please do not hesitate to contact us.



Hauptgänge / Main courses

  Gegrillte Wassermelone / Zucchini / Feta 20
grilled watermelon / zucchini / feta

Kalbsschnitzel / Kartoffelsalat / Preiselbeeren / Zitrone 34
veal cutlet / potato salad / cranberries / lemon

  Kichererbsen / Spinat / Romesco / Salzzitrone / + 1 Beilage 25
chickpeas / spinach / romesco / salted lemon / + 1 side dish

Flanksteak / Erbsenpüree / Paprika / Jus / + 1 Beilage 38
flank steak / pea Purée / bell pepper / jus / + 1 side dish

Kalbstafelspitz / Erbsenpüree / Paprika / Jus / + 1 Beilage 36
veal tafelspitz / pea purée / bell pepper / jus / + 1 side dish

  Beilagen zur Auswahl / side dishes to choose from

Focaccia / Focaccia
Kartoffelstampf / Mashed Potatoes
Pommes / French fries

Hausgemachte Pasta / Homemade pasta

 Linguine / Zucchini / Felsbrocken / Zitronen-Tymian 18
linguine / zucchini / „Felsbrocken“ / lemon-thyme

Fisch / Fish

Gedämpfter wilder Zander / Kartoffelstampf / Zitronen Beurre blanc / Lauchöl 45
marinierter Fenchel
steamed zander / mashed potatoes / lemon beurre blanc / leek oil / marinated fennel

Rameils Lachsforelle / Kartoffelstampf / Zitronen Beurre blanc / Lauchöl 29
marinierter Fenchel
Rameils salmon trout / mashed potatoes / lemon beurre blanc / leek oil / marinated fennel



Dessert / Dessert

Käseteller / Tomaten-Chutney / Birne / Feigensenf / Früchtebrot
cheese platter / tomato chutney / pear / fig mustard / fruit bread 15

🐾 Weinbergpfirsich / Waldmeister / Himbeere 14
Vineyard peach / wood ruff / raspberry

🐾 Brioche / Vanilleeis / komprimierte Erdbeere / Pfeffer 13
brioche / vanilla ice cream / compressed strawberry / pepper

🐾 Schokoladensorbet / Kirsche / Biskuit / Schlagsahne / Rum 13
chocolate sorbet / cherry / sponge cake / whipped cream / rum

🐾 Crème Brûlée 9
crème brûlée

🐾 Harmonie-Quartett – eine Praline mit Weltmeistertitel 13
Espresso / 3 Pralinen
von unserem Kooperationspartner den Schmunzelgeistern
Gewinner des World Chocolate Award 2023

harmony quartet - a praline with world champion title
espresso / 3 pralines
from our cooperation partner the Schmunzelgeister
winner of the world Chocolate Award 2023

🐾 Unser kleiner Pudel zeigt Ihnen welche Speisen vegetarisch sind.
Für vegane Dessert-Optionen sprechen Sie uns gerne an!

🐾 Our little poodle shows you which dishes are vegetarian.
For vegan dessert options do not hesitate to contact us!



Erläuterungen zur aktuellen Speisekarte:

Ajo blanco:

Andalusische Mandelsuppe – cremig, erfrischend und sommerlich.

PX-Essig:

Es handelt sich um ein reines Naturprodukt, welches aus der süßen „Pedro-Ximénez-Traube“ gewonnen, und nach der traditionellen Herstellungsmethode von Balsamicoessig produziert wird.

Dadurch ist er frei von Zusatzstoffen, Konservierungs-, Süßungs-/Verdickungsmitteln.

Panko:

Paniermehl Panko – ungewürzt. Panko (japanisch パン粉 ‚Brotmehl‘) ist ein aus der japanischen Küche stammendes Paniermehl aus Brotkrumen.

Zitronen Beurre Blanc:

Beurre Blanc (französisch für „weiße Butter“) ist eine klassische, emulgierte französische Buttersauce. Sie besteht aus einer Reduktion von Schalotten, Weißwein und Essig, die mit kalten Butterstücken zu einer cremigen, schaumigen Sauce aufmontiert wird. Sie passt hervorragend zu Fisch, Meeresfrüchten und hellem Geflügel.

Kapuzinerkresse:

Die essbaren Blätter und Blüten bringen eine angenehm pfeffrige Frische auf den Teller.

Himbeer-Relish:

Ein Relish ist eine stückige, meist süß-saure Würzsauce aus mariniertem oder kurz gekochtem Obst und Gemüse. Es ähnelt einem Chutney, ist jedoch meist gröber gehackt, frischer im Geschmack und weniger stark eingekocht.

Romesco:

Romesco ist eine aromatische, leicht pikante Soße aus der katalanischen Provinz Tarragona, die auf gerösteten Paprika, Tomaten, Haselnuss und Knoblauch basiert.

Essen bedeutet für uns Lebensfreude!

Genießen Sie die kulinarischen Geschmacksmomente aus unserer Küche.

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit.

Ihr Renthof-Team





nachhaltig,
regional
& saisonal.

Qualität die man Schmeckt: Regionalität auf dem Teller.

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 unregelmäßigen Abständen – um den besten Geschmack der Produkte für Sie in Szene zu setzen. Lassen Sie sich kulinarisch verwöhnen – mit Speisenkompositionen aus unserer Region. Sollten Sie Fragen zu unserem Konzept haben, sprechen Sie uns gerne an.

Gern stellen wir Ihnen unsere Lebensmittel- Lieferanten vor:

Entfernung:

Schmunzelgeist Schokoladenmanufaktur	schmunzelgeist.de	3,5 km
Pilzzucht Braun	pilzzucht-braun.de	27 km
Traditionsmetzgerei Kramer GmbH (auch in der Markthalle vertreten)		0,5 km
	traditionsmetzgerei-kramer.de	36 km
Chattengauer Oelmuehle	chattengauer-oelmuehle.de	21 km
Gärtnerei Frank Malkomeß Kassel	gaertnerei-malkomess.de	5,1 km
Fischzucht Rameil Fritzlar	fischzucht-rameil.de	33 km
Jana und Timo	janaundtimo.de	18,2 km
Naturkost Elkershausen	naturkost-elkershausen.de	50 km
T. Meissner Frucht und Gemüsehandel	meissner-fruchthandel.de	5 km
Kastanienhof	unser-kastanienhof.de	31 km
Kellerwaldhof	kellerwaldhof.de	45 km

