

*Hotel & Restaurant Zum Weserdampfschiff****



Abendkarte

Wir feiern 189 Jahre Familientradition

Unsere Küchenphilosophie wurde zertifiziert... Seit dem Jahr 2020 sind wir offizieller Träger der Zertifizierung „Hessen à la carte“.

Achten Sie auf unsere regional bezogenen Produkte!

Zum 01. Januar 2018 erfuhr unser Traditionsbetrieb Hotel und Restaurant „Zum Weserdampfschiff“ einen Generationenwechsel.

Mit modernen Nuancen und jungen Ideen sollen Tradition und Heimat aufgefrischt werden.



Hessen à la carte ist die Kooperation der hessischen Regionalküche. Die Mitgliedsbetriebe aus den unterschiedlichen Regionen Hessens bilden Deutschlands älteste regionale Qualitätsgemeinschaft.

Hessen à la carte – Betriebe machen Lust auf mehr, Lust auf die hessische Küche, die für regionale Produkte, Althergebrachtes und Innovation steht und verspricht Produktqualität, Ursprünglichkeit und Nachhaltigkeit.



Abendkarte

Vorspeisen und Kleinigkeiten

Suppen - herzerwärmend

Mediterrane Tomatencreme + hausgemachte Croûtons	(vegan möglich)	6,70 €
Klare Rinderkraftbrühe + Suppen- Maultaschen		6,70 €
Crèmesuppe von Roter Bete und Orange + Knäckecrisp	(vegetarisch)	6,70 €

Original: Reinhardswälder Forelle, direkt vom Erzeuger *Regional*



Geräuchertes Filet von der Reinhardswaldforelle + Rote- Bete- Meerrettich + Baguette + Butter	18,00 €
Oder erhöhen Sie auf 2 Filets	23,50 €

Kleine warme Knabbereien

Große Portion Pommes frites – belgische Art	8,00 €
Große Portion Süßkartoffelpommes + Sour Cream	9,00 €
Große Portion „Hash Browns“ (Röstisticks) + Sour Cream	9,00 €

Nordhessisch und schmackhaft...

Regional, direkt aus der Umgebung



Nordhessische ½ Ahle Wurst + Schmalz + saure Gurken + grüne Salsa von regionalen Kräutern + Roggenmischbrot	18,00 €
---	---------



Abendkarte

Salate

...unsere Beilagensalate finden Sie nach den Hauptgängen folgend...

Frisch & fruchtig

Bunter Salat + Balsamico- Vinaigrette + Wassermelone + Feta + hausgemachtes Gurkensorbet
+ Brotsticks (vegan)

Klein / Groß

12,50 € / 16,00 €

Cäsarsalat mit klassischem Ceasar- Dressing oder Balsamico- Vinaigrette

Feiner Romanosalat mit dem amerikanischen Klassiker „Ceasar- Dressing“

hausgemacht mit Parmesan, Eigelb, Dijon- Senf, Zitrone, Kapern

Kleiner Cäsaren- Salat + Parmesan + hausgemachte Croûtons + Brotsticks		11,50 €
+ Streifen vom Hähnchen mit Thymian & Knoblauch	<i>Regional</i>	14,50 €
+ 4 Thymian- Knoblauch- Garnelen		17,50 €

Großer Cäsaren- Salat + Parmesan + hausgemachte Croûtons + Brotsticks		16,50 €
+ Streifen vom Hähnchen mit Thymian & Knoblauch	<i>Regional</i>	19,50 €
+ 4 Thymian- Knoblauch- Garnelen		22,50 €
+ doppelte Anzahl Thymian- Knoblauch- Garnelen		27,00 €

Hauptgänge

Pasta, Vegetarisches oder Veganes

Pasta + mediterrane Tomatensoße + Grana Padano	(vegetarisch)	14,50 €
Pasta + Fenchel- Ratatouille	(vegan)	16,00 €



Abendkarte

Die folgenden Hauptgänge werden von

einer kartoffeligen Beilage Ihrer Wahl begleitet ...

Nach der Wahl aus den folgenden Hauptgängen, entscheiden Sie individuell welche kartoffelige Beilage es für Sie sein darf!

Fisch

Matjes nach Hausfrauenart		13,00 €
Gebratener Zander + Fenchel- Ratatouille		19,50 €
Zanderfilet aus dem Ofen unter saisonaler Kräuterdecke aus eigener Ernte + grüner Spargel		21,50 €
In Mandelbutter gebratene Filets von der Reinhardswälder Forelle + Gemüse von geröstetem Mangold & Rauchpaprika	<i>Regional</i>	25,00 €
Filets von der Reinhardswälder Forelle aus dem Ofen unter saisonaler Kräuterdecke aus eigener Ernte + grüner Spargel	<i>Regional</i>	28,00 €

Fleisch

Hausmacher Sülze + hausgemachte Remoulade	<i>Regional</i>	12,00 €
Hausgemachtes „Pulled Chicken“ in Chipotle- Honig- BBQ- Marinade gegart auf kartoffeliger Beilage nach Wahl + hausgemachte Barbecue- Soße Ganz im Trend der Zeit – Streetfood im Sitzen	<i>Regional</i>	15,90 €
Schnitzel Wiener Art	<i>Regional</i>	17,50 €
Schnitzel Jäger Art ganz klassisch - mit frisch geschwenkten Champignons	<i>Regional</i>	19,00 €



Abendkarte

Hessisches Schmandschnitzel mit saisonalen Gartenkräutern aus eigener Ernte, im Ofen gebacken	<i>Regional</i>	19,50 €
Medaillons vom Hähnchenbrustfilet in Orange & Ingwer mariniert + gebackene Weintrauben	<i>Regional</i>	17,50 €
Rinderhüftsteak 180g + Kräuterbutter + grüne Salsa von regionalen Kräutern	<i>Regional</i>	23,90 €
Rinderhüftsteak 250g + Kräuterbutter + grüne Salsa von regionalen Kräutern	<i>Regional</i>	26,90 €
Machen Sie aus Ihrem Steak ein Surf & Turf... + 4 Thymian- Knoblauch- Garnelen		6,00 €

Zur Sättigung noch dazu... auch „Kartoffeliges“ genannt...

Pommes frites

Kroketten

Süßkartoffelpommes mit Sour Cream

Wedges

Salzkartoffeln *Regional*

Geschwenkte Rosmarinkartoffeln *Regional*

Beilagensalate

Bunter Blattsalat + Balsamico- Vinaigrette	3,50 €
Rotkraut- Gurkensalat	3,50 €

„Sofige“ Begleiter finden Sie auf der nächsten Seite...



Abendkarte

Etwas Soße hinzu...?

Alle unsere Soßen sind hausgemacht!

BBQ- Soße	2,10 €
Remoulade	2,00 €
Bratensoße	1,90 €
Sour Cream	2,10 €
Zerlassene Mandelbutter	1,90 €
Grüne Salsa regionaler Kräuter	2,10 €
Glas Ketchup oder Majonäse	0,90 €

Desserts

... als süße Vollendung ...

„Rockslide“ Brownie mit Walnuss & Karamell + 1 Kugel Vanilleeis 7,50 €

Crème brûlée nach Art des Tages 6,90 €

Feine Schnitte von Kirschmousse auf Knusper- Streuselboden mit Nougat 6,90 €

Lust auf Gelato?

Fragen Sie nach unserer „fwip“ – Karte ???