



# Mittagskarte

## Vorspeisen und Kleinigkeiten

### Suppen - herzerwärmend

Mediterrane Tomatencreme + hausgemachte Croûtons (vegan möglich)	6,90 €
Rinderkraftbrühe + Eierstich + Gemüseeinlage	6,90 €

### Original: Reinhardswälder Forelle, direkt vom Erzeuger *Regional*

Geräucherte Reinhardswaldforelle + fermentierter Apfel- Trauben- Salat + Calvadosmeerrettich	18,50 €
Oder erhöhen Sie auf 2 Filets	24,00 €



### Kleine warme Knabbereien

Große Portion Pommes frites – belgische Art + Soße nach Wahl hausgemachte Joppie- Soße/ Glas Ketchup/ Glas Majonäse	8,00 €
Große Portion Süßkartoffelpommes + Sour Cream	9,50 €

### Nordhessisch und schmackhaft... *Regional, direkt aus der Umgebung*

Nordhessische ½ Ahle Wurst + Griebenschmalz + saure Gurken + hausgemachter hessischer Spundekäs' + deftiges Roggenmischbrot	19,50 €
---	---------



# Mittagskarte

## Salate

### Beilagensalate

Bunter Blattsalat + Balsamico- Vinaigrette	3,60 €
„Green Goddess“ + Mix von Körnern	4,90 €

### Frisch & grün

Bunter Blattsalat + Cherrytomaten + Gurke + Balsamico- Vinaigrette + Brotstick	9,50 €
--	--------

### „Green Goddess“

Salat von Ur-Kohl + Gurke + grünes Dressing von Avocado, Macadamia und Kräutern (saisonale Gartenkräuter aus eigener Ernte) + bunter Körnermix + cremiger Feta + Brotsticks + hausgemachtes Tomatensorbet	Klein / Groß	11,90 € / 16,90 €
---	--------------	-------------------

### Cäsarensalat 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	11,90 €
+ Streifen vom Hähnchen mariniert mit Granatapfel, Minze & Knoblauch <i>Regional</i>	14,90 €
+ 4 Garnelen mariniert mit Granatapfel, Minze & Knoblauch	19,90 €
Großer Cäsaren- Salat + Parmesan + hausgemachte Croûtons + Brotsticks	16,90 €
+ Streifen vom Hähnchen mariniert mit Granatapfel, Minze & Knoblauch <i>Regional</i>	19,90 €
+ 4 Garnelen mariniert mit Granatapfel, Minze & Knoblauch	24,90 €
+ doppelte Anzahl Garnelen mariniert mit Granatapfel, Minze & Knoblauch	29,50 €



## Hauptgänge

### Pasta, Vegetarisches oder Veganes

Pasta + mediterrane Tomatensoße + Grana Padano	(vegetarisch)	14,50 €
Geschwenkter „Blumenkohlreis“ (ausschließlich frischer Blumenkohl) + gebratenes Salatherz + Tomaten + dicke grüne Bohnen + Schafskäse	(vegan- kein Schafskäse, dafür Körnermix)	15,50 €

*Eine kartoffelige Beilage Ihrer Wahl frei dazu ...*

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

### Fisch

Matjes nach Hausfrauenart		13,90 €
Gebratenes Zanderfilet + provenzalisches Artischockengemüse + Zitronenbutter		19,50 €
In Mandelbutter gebratene Filets von der Reinhardswälder Forelle + Gemüse von geschwenktem Blumenkohl („reisfein“) & dicken Bohnen	<i>Regional</i>	25,50 €

### Fleisch

Hausmacher Sülze + hausgemachte Remoulade	<i>Regional</i>	12,50 €
Hausgemachtes „Pulled Chicken“ in Chipotle- Honig- BBQ- Marinade gegart auf kartoffeliger Beilage nach Wahl + hausgemachte Barbecue- Soße – Streetfood im Sitzen Dieses trendige Gericht wird weltweit <u>auf</u> seiner Beilage serviert, die 6- 8stündige Garmethode gilt als BBQ- Königsdisziplin, um dem Fleisch die zarte & fettarme Textur zu verleihen	<i>Regional</i>	15,90 €
Schnitzel Wiener Art	<i>Regional</i>	17,90 €
Schnitzel Jäger Art ganz klassisch - mit frisch geschwenkten Champignons	<i>Regional</i>	19,50 €
Hessisches Schmandschnitzel mit saisonalen Gartenkräutern aus eigener Ernte, im Ofen gebacken	<i>Regional</i>	19,90 €

Hotel & Restaurant Zum Weserdampfschiff\*\*\*



# Mittagskarte

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

**Pommes frites - Kroketten - Süßkartoffelpommes mit Sour Cream - Wedges -  
Salzkartoffeln *Regional* - geschwenkte Rosmarinkartoffeln *Regional***

*Etwas Soße hinzu...?*

**Alle unsere Soßen sind hausgemacht!**

BBQ- Soße	2,10 €
Remoulade	2,00 €
Bratensoße	1,90 €
Sour Cream	2,10 €
Joppie- Soße	2,10 €
Zerlassene Mandelbutter	1,90 €
Zerlassene Zitronenbutter	1,50 €
Schwarze Oliventapenade	2,10 €
Glas Ketchup oder Majonäse	1,00 €

## *Desserts*

„Rockslide“ Brownie mit Walnuss & Karamell + 1 Kugel Vanilleeis 7,80 €

„Fwippen“ Sie sich Gelato, veganes Sorbet oder Frozen Jogurt in unvergleichlicher Qualität



+ Topping und/ oder hausgemachte Soße – je nach Geschmack

Fragen Sie nach unserer Eis- Karte 5,20 €