



# HERZLICH WILLKOMMEN...

...IN UNSEREM WOHNZIMMER. IM  
GENUSSRESTAURANT HABICHTSWALD IM  
PARKHOTEL EMSTALER HÖHE. ERLEBEN  
SIE GASTFREUNDSCHAFT IN 3.  
GENERATION, SEIT 1979.

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER  
GRIMMHEIMAT NORDHESSEN - DEM  
MÄRCHENLAND DER BRÜDER GRIMM UND  
URSPRUNG SPANNENDER MÄRCHEN UND  
SAGEN.

WIR SIND STOLZ DARAUF IHNEN  
KULINARISCHE ERLEBNISSE VON  
ERZEUGERN AUS UNMITTELBARER  
NACHBARSCHAFT UND DER REGION  
ANZUBIETEN.

WIR VERZICHTEN GÄNZLICH AUF DEN  
EINSATZ VON CONVENIENCE-PRODUKTEN  
UND GESCHMACKSVERSTÄRKERN.

EHRLICH.  
MÄRCHENHAFT.  
GASTFREUNDLICH.

# VALENTINSTAGS- SPECIAL

## 5 GÄNGE-MENÜ



### AMUSE-GUEULE

TATAR VOM BIO-RIND MIT SCHNITTLAUCH UND WACHTELEI

### VORSPEISE

CAESARS SALAD MIT SANDER STUBENKÜKEN, SALATHERZEN  
UND PARMESAN-DRESSING

### ZWISCHENGANG

CEVICHE VOM SKREI MIT KORIANDER, CHILI UND MARACUJA

### SORBET

SORBET VOM PFIRSICH MIT CHAMPAGNER UND  
BRONZEFENCHEL

### HAUPTGERICHT

ROSA GEBRATENES FILET VOM WEIDERIND MIT  
PREISELBEER-JUS, ZWIEBEL UND SELLERIE

### PETIT FOUR

ERDBEERE UND SCHOKOLADE

### DESSERT

HIMBEERE UND JOGHURT MIT VALRHONA "OPALYS"

### PRALINEN

5 HAUSGEMACHTE PRALINEN INKL. KAFFEESPEZIALITÄT  
IHRER WAHL

PREIS PRO PERSON

5-GÄNGE-MENÜ - 85,00€

4-GÄNGE (OHNE ZWISCHENGANG) - 75,00€

JEDES MENÜ IST INKLUSIVE AMUSE-GUEULE, PETIT FOUR & PRALINEN

# GETRÄNKE AUSWAHL



## APERITIF

Schneewittchen (wahlweise alkoholfrei) 8.9  
Granatapfel | Prosecco | Soda

Froschkönig (wahlweise alkoholfrei) 8.9  
Basilikum | Prosecco | Tonic Water

der goldene Vogel 9.9  
Gin | Honig | Zitrone

Aperol Spritz 8.9  
Aperol | Prosecco | Soda

Schauenburger "Apfelchampagner" 8.5

Glas Champagner 9.9

## WEINEMPFEHLUNG

Mr. White Cuvée 0,2l 9  
trocken | Bio 0,5l inkl. Wasser 22.5

Schneeweißchen 0,2l 9  
Weißburgunder | trocken 0,5l inkl. Wasser 22.5

Rumpelstilzchen 0,2l 9  
Rosé | trocken 0,5l 22.5

Rosenrot 0,2l 9  
Cuvée | trocken 0,5l 22.5



## BIERE

Hütt Luxus Pils 0,3l 4.5

Herbstbräu 0,3l 4.5

Hütt Hefeweizen (alkoholfrei) 0,5l 6.5

Hütt naturtrüb alkoholfrei 0,33l 3.9

Hütt Radler alkoholfrei 0,33l 3.9

## ALKOHOLFREIES

Coca Cola | light | zero | Fanta | 4.5  
Mezzo Mix | Sprite 0,33l

LimoNahde 0,33l 4.5  
Cola | Cola Zuckerfrei | Orange |  
Zitronen

Saftschorle 0,3l 4.5

Apfel | Maracuja | Traube |  
Johannisbeere | Rhabarber | Ananas |  
uvm

Wasser 0,5l | 1,0l 4.9 | 7.5  
spritzig | medium | still

## DIGESTIF

Scheibel Moorbirne 2cl 4.9

Scheibel Apricot Brandy 2cl 7.5

Ramazzotti 4cl 5.9

Nonnino Reserva 2cl 6.5

Hennessy XO 2cl 12.9

Scheibel Woodka 2cl 8.9

Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

# VORSPEISEN

**TATAR VOM NIEDENSTEINER BIO-HÖHENVIEH** 18.5

mit Zwiebel | Trüffel | hausgepickeltem Gemüse

**BAD EMSTALER GEMÜSEGARTEN** 17.5

mit gepickeltem und milchsaurem Gemüse | Salatspitzen | Gemüsesorbet

**MÄRCHENBOWL** 17

mit hausgemachtem roten Sauerkraut | Kichererbse | Süßkartoffel | Miso | bunte Blattsalate

wahlweise dazu:

gebratene nordhessische Bio-Rinderstreifen 14.5

gebratenes Filet von der Fritzlarer Lachsforelle 13.5

**FRITZLARER FORELLENFILET** 16.5

kaltgeräuchert & sous vide gegart | mit roter Bete | Dashi | Schnittlauch | Brandade

# SUPPE

**NORDHESSISCHE KARTOFFELSUPPE - VEGAN** 13.5

im hausgebackenen Sauerteigbrotlaib

-wahlweise mit Ahle Wurst-



Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

# HAUPTGÄNGE

**GESCHMORTES NIEDENSTEINER BIO-HÖHENVIEH** 32.5

mit eigener Jus | Sellerie in Texturen | Weckewerk | Kartoffel-Kräuter-Knödel

**ROASTBEEF VOM WEIDERIND 250G** 44

dreierlei von der Zwiebel | Beilagensalat | Kräuter- oder Trüffelbutter und wahlweise:

Bratkartoffeln  
Pommes frites

**ORIGINAL WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN** 32

mit Preiselbeere | Zitrone | Beilagensalat | lauwarmer Kartoffelsalat

**GEBRATENES FILET VON DER FRITZLARER LACHSFORELLE** 31

mit Miso-Hollandaise | eigener Kaviar | Schnittlauch | Petersilienwurzel

**SOUS VIDE GEGARTER BAUCH VOM FRITZLARER STROHSCHWEIN** 32.5

mit Umami-Bouillon | Junger Lauch | Ume | Gyoza

**GESCHMORTE KEULE VOM HABICHTSWALDSCHWEIN** 28

mit eigener Jus | milchsaure Brombeere | Steinpilz | Käsespätzle

**HAUSGEMACHTE PAPPARDELLE** 24

mit frischen Waldpilzen | Parmesan | Kirschtomate wahlweise dazu:

Tagliata vom Roastbeef 10

**HEIMISCHER KÜRBIS UND MARONE - VEGAN** 24

mit Kernöl | Sonnenblumenkerne | Schlehe

Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

# DESSERT



<b>ZWETSCHGE &amp; MARONE</b> mit Joghurt   heimische Zwetschge   Rotwein   Marone	17.5
<b>FALSCHER BRATAPFEL</b> mit Lebkuchen   Marzipan   Apfel	17.5
<b>KÄSEAUFWAHL VOM BIOLAND- KELLERWALDHOF</b> mit Aprikosenchutney   Gewürzbrot	17
<b>HAUSGEMACHTE PRALINEN</b> 5 Stück inkl. einem Heißgetränk	12.5
<b>BIO-EISCREME</b> Waldbeer-Lavendel   Caramel-Sole   Schokolade   Vanille	je Kugel: 3

Alle Preise verstehen sich in Euro und der aktuell geltenden Mehrwertsteuer.

# UNSERE REGIONALEN ERZEUGER

## PETER PILZ - BIO ROTES HÖHENVIEH

Bio-Rind | Bio-Hähnchen | Bio-Gänse

34305 Niedenstein-Wichdorf

Entfernung: 6.8 Km

## FISCHZUCHT RAMEIL

Lachsforelle | Saibling | Stör | Karpfen | Forelle | Aal

34560 Fritzlar

Entfernung: 17.9 Km

## BIOLAND-KELLERWALDHOF

Bio-Käse

34596 Bad Zwesten

Entfernung: 32.3 Km

## NÜSSCHENHOF HOHMANN

Blattgemüse und Salate | Kohlgemüse | Knollen- & Wurzelgemüse |

Fruchtgemüse | Zwiebelgemüse | Kräuter

34587 Felsberg

Entfernung: 30.8 Km

## HÜTT BRAUEREI

Pils | Naturtrüb | Hefeweizen

34225 Baunatal

Entfernung: 19.3 Km

# ALLERGEN- & ZUSATZSTOFFLEGENDE

## ZUSATZSTOFFE

- 1 - mit Konservierungsstoff
- 2 - mit Farbstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - mit Geschmacksverstärker
- 5 - mit Phosphat
- 6 - mit Süßungsmittel(n)
- 7 - enthält eine Phenylalaninquelle
- 8 - geschwefelt
- 9 - geschwärzt
- 10 - gewachst
- 11 - koffeinhaltig
- 12 - chininhaltig
- 13- Alkohol

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die ggf. bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können. Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen Sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss: Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unserem Betrieb werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontamination kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen

## ALLERGENE

### GLUTENHALTIGES GETREIDE

- Aa - Weizen
- Ab - Roggen
- Ac - Gerste
- Ad - Hafer

- B - Krebstiere
- C - Eier
- D - Fisch
- E - Erdnüsse
- F - Soja
- G - Milch

### SCHALENFRÜCHTE

- Ha - Mandeln
- Hb - Haselnüsse
- Hc - Walnüsse
- Hd - Cashewnüsse
- He - Pekannüsse
- Hf - Paranüsse
- Hg - Pistazien
- Hh - Macadamianüsse

- I - Sellerie
- J - Senf
- K - Sesamsamen
- L - Schwefeldioxid & Sulfite
- M - Lupinen
- N - Weichtiere

# VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH

Liebe Gäste,

vielen Dank für Ihren Besuch. Wir hoffen, dass wir Ihnen eine schöne Zeit bei uns im Parkhotel Emstaler Höhe und in unserem Genussrestaurant Habichtswald bereiten konnten.

Wir freuen uns schon auf Ihren nächsten Besuch und bedanken uns für Ihre Reservierung.

Wir wissen, dass es auch gern mal ein spontaner Besuch bei uns sein darf. Um Ihnen auch zukünftig den bestmöglichen Service bieten zu können, möchten wir Sie freundlich darum bitten, Ihren Tisch vorab zu reservieren. Mit einer Reservierung können wir unsere und die Planung unseres Teams optimieren, Wartezeiten minimieren und sicherstellen, dass Sie Ihren Aufenthalt bei uns in der gewohnten Qualität genießen können.



05624 5090



info@emstaler-hoehe.de



www.emstaler-hoehe.de/genussrestaurant

Wir danken Ihnen herzlich für Ihr Verständnis und freuen uns auf Ihren nächsten Besuch!

FREUDE VERSCHENKEN - BESUCHEN SIE  
GERN UNSEREN GUTSCHEINSHOP AUF  
UNSERER HOMEPAGE ODER ERWERBEN SIE  
DIREKT EINEN GUTSCHEIN AN UNSERER  
REZEPTION. VIEL FREUDE BEIM  
VERSCHENKEN!

