



Unser Team heißt Sie herzlich Willkommen. Genießen Sie einen familiären Service von herzlichen Menschen, die es als Ihre Berufung sehen, Ihnen ein tolles Gastronomie-Erlebnis zu bereiten.

Lieber Gast,

herzlich Willkommen im Parkhotel Emstaler Höhe, dem Genussrestaurant Habichtswald und in der GrimmHeimat Nordhessen – dem Märchenland der Brüder Grimm und Ursprung spannender Sagen und Legenden.

Wir verbinden unsere nordhessische Märchenwelt mit heimischer Gastlichkeit und Gemütlichkeit. Es erfüllt uns mit Stolz, Ihnen unsere regionalen und aus unmittelbarer Nachbarschaft stammenden Spezialitäten anzubieten. Herzlich laden wir Sie dazu ein, die Heimat der Brüder Grimm zu schmecken und zu genießen. Dabei verzichten wir auf den Einsatz von Convenience-Produkten und Geschmacksverstärkern. Der überwiegende Teil unserer Speisen stammen aus unmittelbarer Nachbarschaft und Region.

Wir wünschen Ihnen viel Spaß beim studieren unserer neuen Speisekarte und beim Lesen unseres Hausmärchens „Das Waldhaus“.

Herzlichst Ihre Gastgeber

Sabine und Lukas Frankfurth

Informationen zu Hygiene und Sicherheit während Covid-19

Lieber Gast,

bitte halten Sie sich an unsere Maßnahmen und die Anweisungen unserer Mitarbeiter. Hierbei geht es um Ihren und unseren Schutz.

Folgende Maßnahmen haben wir getroffen:

- Eingangstüren stehen zu Stoßzeiten offen
- An allen Eingangsbereichen finden Sie Desinfektionsspender
- Bitte halten Sie den Abstand von 1,5m ein
- Unsere Mitarbeiter tragen Mund-Nasen-Schutz und ggf. Handschuhe
- Maximal 50 Gäste im Restaurant zur Sicherstellung des Mindestabstands
- Tischtaktung im 2-Stunden-Rhythmus
- Langes Lüften der Räumlichkeiten nach den Mahlzeiten
- Bei Möglichkeit Nutzung der Außengastronomie
- Besteck wird mit Handschuhen eingedeckt
- Fest eingeteilte Servicemitarbeiter pro Bereich
- Desinfektion der Tische nach jedem Gastwechsel
- 1-2 stündliches Desinfizieren von „Touchpoints“
- Vermeidung von Menschenansammlungen
- Alle Mitarbeiter sind nach Infektionsschutzgesetz geschult

Vielen Dank für Ihre Unterstützung!

Sabine und Lukas Frankfurth

Aperitif

Märchenhafte Eigenkreationen nach Inspiration der
Grimm'schen Märchen

Froschkönig (auch alkoholfrei)
Basilikum | Prosecco | Tonic Water

7.00€

Der goldene Vogel
Gin | Honig | Zitrone

7.50€

Schneewittchen (auch alkoholfrei)
Granatapfel | Prosecco | Soda

7.00€

Klassiker

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

7,00€

Schauenburger „Apfelchampagner“

7.00€

Vorspeisen

Sashimi von der gebeizten Fritzlarer Lachsforelle^(D, Aa, C, G, I, J, 13) 15,50€
mit Kräutersud | Sellerie | Apfel | Gurke | Tamarillo-Sorbet

Vitello „neu interpretiert“^(D, Aa, C, G, I, J, L) 16,50€
mit Kalbsfleisch Chartreuse | Thunfischtatar | Möhre | grüner Spargel | Kapern

Nordhessischer Ziegenkäse^(Aa, C, G, E, L, I, J, 13) 15,00€
mit eingelegtem Rettich | Erdnuss | Sellerie | Gurke | kleine rote Bete | Joghurt | Passionsfrucht

Märchenbowl^(Aa, Ab, Ac, Ad, D, G, I, J, K) 12,50€
mit Kartoffelwürfeln | Schalottenvinaigrette | Kichererbsen | Quinoa | Rote Bete | Cashew |
Salatspitzen

wahlweise dazu:

Gebratene nordhessische Bio-Rinderfiletstreifen 9,00€

Gebratenes Filet von der Fritzlarer Lachsforelle^(D) 6,00€

Suppe

Erbsen-Minz-Creme^(Aa, G, I, J, 13) 9,80€
mit Schweinebauch | Rettich | Kartoffel | Möhre | Sellerie | Sauerteig

Essenz von der Ur-Möhre^(Aa, G, I, J, 13) 9,90€
mit Tamarinde | Kräuterkaviar | Sellerie | Möhre | Mini-Karotten

Hauptgänge

Gebratenes Schwarzfederhuhn^(Aa, G, I, J, L, 13, 11) 24,50€

dazu Mini-Mais in Cola | Maiscreme | geblämmter Mais | schwarzer Knoblauch | Quinoa

Geschmortes Holunder-Bier-Lamm^(Aa, G, I, J, 13, L) 25,50€

dazu gebackenes Ur-gemüse | Edamamepüree | Pilze | Sous vide Lorbeer-Kartoffel

Gebackenes Wiener-Schnitzel vom Kalb^(Aa, C, G, I, J, 13, L) 27,50€

dazu Salat von gerösteten Erdäpfeln | Preiselbeeren | Beilagen-Salat

Gepökelt und pochierter Eder-Saibling^(Aa, C, G, D, 13,) 24,50€

dazu Traube | Mangold | Petersilienwurzel | kleines Gemüse | Kaviar | Trüffel-Gnocchi

Nordhessisches Bio-Landschwein³^(Aa, C, G, I, J, 13, L) 25,50€

dazu Paprika | gegrilltes Salatherz | kleines Gemüse | Schweineknusper | Kartoffel-Kräuter-Stampf

gebratenes Rinderfilet^(Aa, C, G, I, J, 13, L) 33,50€

dazu Süßholz-Jus | zweierlei von der Zwiebel | Krause Glucke | kleines Gemüse | Kartoffelsoufflé

Roulade vom Kaninchen^(Aa, C, G, I, J, 13, L) 26,50

dazu gegrillter Frühlingslauch | Kräuter | kleines Gemüse | Petersilienwurzel | Pommes Carrés

Offene Lasagne^(Aa, C, G, L) (vegetarisch) 20,50€

dazu Tomate | Spinat | Kräuter | Olive | Manchego

Kleines Knödel Trio^(Aa, C, G, I, L) (vegetarisch) 21,50€

dazu geräuchertes Tomatenconfit | Pilze | kleines Gemüse | Parmesan-Espuma

Dessert

<u>Schokoladenglace</u> <small>(Aa, C, G, Ha, Hb, Hc, Hg, 13,)</small>	9,80€
<i>dazu geröstete Schokolade mazerierte Beeren Honig Joghurt</i>	
<u>Delice von Mango und Cassis</u> <small>(C, G, Ha, Hb, Hc, L, 11)</small>	9,50€
<i>dazu Mascarpone-Limetten-Eis Apfel Feige Kaffee</i>	
<u>Kleine Käseauswahl vom Bioland-Kellerwaldhof</u> <small>(Aa, C, G, Ha, Hb, Hc, Hg, L)</small>	14,50€
<i>dazu Aprikosenchutney Gewürzbrot</i>	
<u>Bio-Eiscreme</u>	2,50€
<i>verschiedene Sorten je Kugel</i>	

Allergen- & Zusatzstoff-Legende

Zusatzstoffe

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

Allergene

Glutenhaltiges Getreide:

Aa	Weizen
Ab	Roggen
Ac	Gerste
Ad	Hafer
B	Krebstiere
C	Eier
D	Fisch
E	Erdnüsse
F	Soja
G	Milch (einschließlich Laktose)

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

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

Unsere Lieferanten

Fisch

Wussten Sie, dass die Familie Rameil seit Generationen Europas größten Zuchtbetrieb für Süßwasserfische in Fritzlar betreibt? Wir beziehen täglich fangfrischen Fisch von Familie Rameil – frischer geht nicht.

Bio-Rind

„Im Mittelpunkt meiner Arbeit stehen Transparenz, handwerkliche Herstellung des Fleisches und vor allem der Geschmack“ – Martin Theisinger

Ebenso liegen ihm gesunde Ernährung der Tiere, sowie eine umweltbewusste und tiergerechte Viehhaltung sehr am Herzen. Die Metzgerei ist der einzige Bio-Betrieb im Naturpark Habichtswald.

Firma Bott

Kartoffeln und Nudeln beziehen wir aus Schauenburg-Martinshagen

Hütt Brauerei

Die Hütt-Brauerei ist die einzige mittelständische Privatbrauerei im Raum Kassel. Seit der 9. Generation in Familienbesitz und seit 1752 wird auf der Knallhütte Bier gebraut. Die Betreiberfamilie sind Nachkommen der Dorothea Viehmann, welche den Brüdern Grimm die meisten Märchen erzählte, die diese schriftlich fixierten.

Bioland Käse vom Kellerwaldhof

Unsere feinsten Bio-Käse beziehen wir von Familie Häusling aus Bad Zwesten. Seit 1988 werden auf dem Kellerwaldhof biologische Lebensmittel erzeugt. Familie Häusling verzichtet im Landbau auf Höchsterträge. Viel mehr Wert wird auf Qualität und den umweltschonenden Anbau gelegt.