



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.

Herzlichst Ihre Gastgeber

Sabine und Lukas Frankfurth

Buffet-Erlebnisse

Großes und festliches Weihnachtsbuffet am 25. und 26.
Dezember 11:30 Uhr bis 14:30 Uhr
inklusive

Brot und Butter
gemischte Salatauswahl
Truthahnbrust mit Thunfischcreme, Kapern, Sardellen & Rucola
Büffelmozzarella mit Tomate & Basilikum
gegrilltes, mariniertes Gemüse mit Grana Padano & Pesto
Serranoschinken & Coppa mit Melone & Kräutern
Räucherfischauswahl mit Sahnemeerrettich & Senf-Dillsauce

Maronencremesuppe mit gerösteten Speckwürfeln & Schnittlauch

Aubergine in der Käse-Ei-Hülle mit Tomatenragout (vegetarisch)
Gebratenes Filet vom Landschwein in Speck-Lauch-Sauce
Rinderroulade „Robert“ in eigener Sauce & gefüllt mit Speck, Zwiebel &
Gewürzgurke
Geschmorte Entenkeule auf Orangensauce
Im Ofen gegartes Lachsfilet mit Krustentiersauce, Crevetten & Dill

Frische Gemüseauswahl der Saison / Grünkohl / Rosenkohl /
Kartoffelklöße / Spätzle / Wildreis

Gemischte Eisauswahl
Schokoladenbrunnen mit Obstarrangement
Nougat Panna Cotta mit Zwergorangen
Nordhessisches Schmandmousse mit Beerenragout

Preis pro Person - 39,90€

Buffet-Erlebnisse

Mediterranes Schlemmerbuffet
jeden Freitagabend von 18:00 bis 21:00 Uhr

Preis pro Person - 29,90€

großes Familienbuffet
immer Sonntag mittags von 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

Preis pro Person - 30,00€

Events

Gala-Silvesterball am 31.12.

inklusive

Band und Tanz, Empfangsdrink, Gastgeschenk, Gala-Buffer, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Mitternachtsbuffet, Mitternachts-Champagner, Wein und Bier

ab 130,00€ pro Person

Oldie-Disco in der Kutscherstube am 31.12.

ab 22:00 Uhr inklusive

DJ, Empfangsdrink, Gastgeschenk, alkoholfreie Getränke, Kaffee, Mitternachtsbuffet, Mitternachts-Champagner, Wein und Bier

ab 69,00€ pro Person

Aperitif

Märchenhafte Eigenkreationen nach Inspiration der
Grimm'schen Märchen

Froschkönig (auch alkoholfrei)
Basilikum | Prosecco | Tonic Water

7.90€

Der goldene Vogel
Gin | Honig | Zitrone

8.50€

Schneewittchen (auch alkoholfrei)
Granatapfel | Prosecco | Soda

7.90€

Klassiker

Aperol Spritz
Aperol | Prosecco | Soda | Orange

7,90€

Schauenburger „Apfelchampagner“

7.90€

genussrestaurant
 **habichtswald**

KULINARIK AUS DER HEIMAT

Vorspeisen

Praline vom hausgemachten Weckewerk 13,50€
mit gepickelter Bete | Apfelchutney | Steckrübe und Feldsalat vom „Nüsschenhof“

3erlei vom „Nüsschenhof“-Kürbis 12,00€
mit hausgemachtem Kochkäse | rote Zwiebel | Erdnuss | Gewürzbrot

Märchenbowl 13,50€
mit Kürbis vom Nüsschenhof | Apfel | Pumpernickel | Blattsalate | Kräuterschmand

wahlweise dazu:

Gebratene nordhessische Bio-Rinderstreifen 9,50€

Gebratenes Filet von der Fritzlarer Lachsforelle 7,50€

Suppe

Essenz vom „Nüsschenhof“-Rotkohl 10,50€
mit Vanille | Preiselbeere | Gewürznocke

Cremesuppe vom „Nüsschenhof“-Kürbis 12,50€
mit Pumpernickel | Miso | eigene Kerne | Curry

Hauptgänge

Geschmortes Niedensteiner Höhenvieh 27,00€
dazu Portweinschalotte | Moosbeeren | kleines Gemüse | Kartoffeln und Sellerie vom Nüsschenhof

Keule vom Habichtswaldschwein 28,00€
dazu Senfsaat | Kakao | „Nüsschenhof“-Wirsing | Kürbis-Kartoffelragout

Original Wiener-Schnitzel vom Kalb 28,50€
dazu Salat von gerösteten Erdäpfeln | Preiselbeeren | Beilagen-Salat

Gebratenes Fritzlärer Zanderfilet 26,50€
dazu Macadamia | Bergamotte | fermentiertes Paprikakraut | Kartoffel-Senfmousseline

Sous vide gegartes Wichdorfer Bio-Hähnchen 26,00€
dazu getrüffelte Velouté | Spitzkohl | Honig-Ingwer-Karotte | Palffy-Knödel

vegan

Ragout vom „Nüsschenhof“-Kürbis und Kokos 19,00€
dazu kleines Gemüse | eingelegter Kürbis | Feldsalat

vegetarisch

Semmelknödel mit Bio-Bergkäse vom Kellerwaldhof 19,50€
dazu cremige und sautierte Pilze | kleines Gemüse

Dessert

Nougat Creme Brûlée

12,50€

dazu Zwergorange | Sellerie | Mandarinsorbet

Kleine Käseauswahl vom Bioland-Kellerwaldhof

15,00€

dazu Aprikosenchutney | Gewürzbrot

Bio-Eiscreme

2,50€

verschiedene Sorten | je Kugel

Allergen- & Zusatzstoff-Legende

Zusatzstoffe

1	mit Konservierungsstoff	8	geschwefelt
2	mit Farbstoff	9	geschärzt
3	mit Antioxidationsmittel	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 „rotes Höhenvieh“ aus Niedenstein-Wichdorf

Peter Pilz führt den Bio-Zuchtbetrieb mit Direktvermarktung in Niedenstein-Wichdorf nur etwa vier Kilometer von der „Emstaler Höhe“ entfernt. Frischer, regionaler und nachhaltiger geht es kaum. Die Rinder werden in ganzjähriger Freilandhaltung aufgezogen und gehalten. Auch Freizandhähnchen verfeinert das regionale Bio-Angebot.

Nüsschenhof Felsberg-Helmshausen

Seit drei Generationen und über 200 Jahren Familientradition verfolgt Familie Hohmann den Anbau von frischem Gemüse und Salaten als Ihre Passion. Mit viel Liebe und Handarbeit wird beste Qualität erzeugt, die man schmecken kann. Alle Produkte stammen Direkt aus eigenem Anbau – mehr Frische und Regionalität geht nicht. Familie Hohmann legt großen Wert auf Ökologie. So kann bei einigen Gemüsesorten vollständig auf den Einsatz von Herbiziden, Fungiziden und Insektiziden verzichtet werden.

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 Höchstserträge. Viel mehr Wert wird auf Qualität und den umweltschonenden Anbau gelegt.