



Wir heißen 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

Aperitif

Märchenhafte Eigenkreationen nach Inspiration der
Grimm'schen Märchen

Froschkönig (auch alkoholfrei)
Basilikum / Prosecco / Tonic Water

8.50€

Der goldene Vogel
Gin / Honig / Zitrone

9.50€

Schneewittchen (auch alkoholfrei)
Granatapfel / Prosecco / Soda

8.50€

Klassiker

Aperol Spritz
Aperol / Prosecco / Soda / Orange

8,50€

Schauenburger „Apfelchampagner“

8.50€

Vorspeisen

Tatar vom Niedensteiner Bio-Höhenvieh

mit Zwiebel | Trüffel | hausgepickeltem Gemüse

18,50€

Bad Emstaler Gemüsegarten



mit gepickeltem und milchsaurem Gemüse | Salatspitzen | Gemüsesorbet

17,50€

Märchenbowl

mit hausgemachtes rotes Sauerkraut | Kichererbse | Süßkartoffel | Miso | bunte Blattsalate

17,00€

wahlweise dazu:

Gebratene nordhessische Bio-Rinderstreifen

14,50€

Gebratenes Filet von der Fritzlarer Lachsforelle

13,50€

Große Auswahl von bunten Blattsalaten

mit Schalotten-Vinaigrette | angemachte Salate | Gurke | Tomate | hausgebackenes Brot

22,50€

Hauptgänge

Am Knochen geschmorte Brust vom Nidensteiner Bio-Höhenvieh
dazu Waldhonig / Blumenkohl / Buchweizen / eigener Raviolo

32,50€

Duett vom Habichtswaldschwein
mit Ragout / rosa gebratenem Rücken / Pfifferlinge / Preiselbeere / Zwiebel / Sauerteig

34,00€

Original Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
dazu Preiselbeere / Zitrone / Beilagensalat / lauwarmer Kartoffelsalat

32,00€

Gebratenes Filet von der Fritzlarer Lachsforelle
dazu Shakshuka / Schwarzkümmel / Wachtelei / Kichererbse / Paprika

31,00€

Duett von Kabeljau & Hummer
dazu Schnittlauch / Rettich / Poverade

33,00€

Hausgemachte Pappardelle (wahlweise vegan)
dazu frisch gehobelter schwarzer Sommertrüffel / Pecorino / Kirschtomate

24,00€

Wahlweise dazu: Tagliata vom Roastbeef
10,00€

Dessert

Bergpfirsich in Texturen

dazu Frischkäsemousse | Veilchen | Schokolade

17,50€

Mousse von hausgemachtem Joghurt

dazu Erdbeere | Kamille | Valrhona Schokolade

17,50€

Kleine Käseauswahl vom Bioland-Kellerwaldhof

dazu Aprikosenchutney | Gewürzbrot

17,00€

Bio-Eiscreme

verschiedene Sorten | je Kugel

3,00€

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:		Schalenfrüchte:	
Aa	Weizen	Ha	Mandeln
Ab	Roggen	Hb	Haselnüsse
Ac	Gerste	Hc	Walnüsse
Ad	Hafer	Hd	Cashewnüsse
		He	Pekannüsse
B	Krebstiere	Hf	Paranüsse
C	Eier	Hg	Pistazien
D	Fisch	Hh	Macadamianüsse
E	Erdnüsse		
F	Soja	I	Sellerie
G	Milch (einschließlich Laktose)	J	Senf
		K	Sesamsamen
		L	Schwefeldioxid & Sulfit
		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.