



# SCHLOSSHOTEL Bad Wilhelmshöhe

## ***Das Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe und seine Geschichte***

Bereits 1767 stand an der Stelle des heutigen Schlosshotels ein bekanntes Gasthaus. Immer wieder spiegelte sich hier in der zentralen Lage die Geschichte Deutschlands.

1827 war Kurfürst Wilhelm II Bauherr eines neuen Hotels in der direkten Nachbarschaft seines Schlosses Wilhelmshöhe. Bald 100 Jahre später organisierte Hindenburg im Schlosshotel Bad Wilhelmshöhe den Rückzug und die Auflösung der deutschen Truppen nach dem ersten Weltkrieg.

Im zweiten Weltkrieg zerstört, wurde das Hotel als Neubau nach Plänen von Paul Bode 1955 wieder aufgebaut. Am 21. Mai 1970 fanden hier die innerdeutschen Gespräche zwischen Bundeskanzler Willy Brandt und dem Ministerpräsidenten der DDR, Willy Stoph, statt.

*Liebe Gäste!*

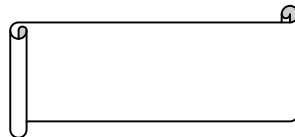
*Genießen Sie den Feierabend und verzichten Sie deshalb in unserem Restaurant auf Handy und Notebook. Unser Lobbybereich steht Ihnen jederzeit als Business-Corner zur Verfügung.*



**SCHLOSSHOTEL**  
Bad Wilhelmshöhe

# *Es war einmal- Hessische Küche von anno dazu mal*

***Kasseler Rippenspeer mit Muusbrieh  
(Fruchtsoße) und Pellkartoffeln***  
€ 15,00



*Die Stadt Kassel und das Fleischstück mit der Bezeichnung Kasseler Rippenspeer stehen in engem Zusammenhang. Wer leichten Sinnes anderes behauptet, der irrt.*

*Im lebensmittelrechtlichen Sinne ist die Bezeichnung Kasseler Rippenspeer allerdings eine Gattungsbezeichnung und kein Herkunftsname. Danach wird das gepökelte und geräucherte Rückenstück des Schweins heute als Kasseler bezeichnet, unabhängig vom Ort der Herstellung.*

*Eine andere Frage ist die nach der Geschichte und dem Erfinder der Fleischzubereitung, die heute Kasseler Rippenspeer heißt. Bereits im Jahre 1581 verarbeitet der Kurfürstlich-Mainzische Mundkoch Marcus Rumpolt Schweinerücken mit den eingewachsenen Rippen zu Braten und empfahl zur Vorbehandlung: "...sprengs mit Saltz eyn...hench es... in den Schornstein, wo der meiste Rauch hingehet, unnd nicht in große Hitze ist."*



# SCHLOSSHOTEL Bad Wilhelmshöhe

## Vorspeisen *Starters*

Geschichtetes Tramezzinitürmchen mit Flusskrebsen, Guacamole und Ingwerschmand <i>Layered italian toast stack with crayfish, guacamole and ginger cream</i>	€ 9,50
Terrine vom jungen Lauch und gebratener Jakobsmuschel an Tomaten Vinaigrette <i>Terrine of young leek and fried scallop with a tomato vinaigrette</i>	€ 9,50
Gebratene Riesengarnelen „Provencal“ auf weißem Bohnenpüree und zweierlei Pesto <i>Fried king prawns "provencal" on white beans mash and two kinds of pesto sauce</i>	€ 9,00
Mit Thymian-Honig überbackener St. Maure Ziegenkäse an Maispüree <i>St. Maure goats cheese gratinated with thyme-honey and sweet corn puree</i>	€ 7,50

## *Suppen* *Soups*

Consommé vom Rind mit Flädle und Wurzelgemüse <i>Consommé of beef with stripes of pancake and root vegetables</i>	€ 5,50
Essenz von der Strauchtomate mit Ricotta-Basilikumklößchen <i>Essence of vine tomatoes with ricotta-basil dumplings</i>	€ 6,00



# SCHLOSSHOTEL Bad Wilhelmshöhe

## *Klassiker*

Rinderfilet „Maxim“ € 26,00  
- mit gebackenen Garnelenspießen, Sauce Bearnaise,  
Zucchiniächer und Risolée Kartoffeln

*Fillet of beef „ Maxim“*  
*- with fried prawns, sauce béarnaise, courgettes and risolée potatoes*

Seezunge „Schlosshotel“ € 24,50  
- Streifen von der Seezunge auf Risotto und Birnenspalten mit Curryschaum  
*Sole „Schlosshotel“ –stripes of sole with risotto, pears and curry sauce*

Argentinisches Rumpsteak 230g

- Strindberg mit Bratkartoffelkroketten und gemischten Salat € 21,00
- *Strindberg with croquettes of fried potatoes and mixed salad*

Original Wiener Schnitzel vom Kalb € 19,50  
mit lauwarmem Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren  
*Original Vienna Schnitzel wit a lukewarm potato-cucumber salad and cranberries*

Schweinefilet mit sautierten Champignons, Röstitalern und Salatgarnitur € 17,00  
*Fillet of pork with sautéed champignons, hash browns and salad*

## *Fleisch*

Rücken vom Iberico Schwein an einer Tempranillosauce, € 19,00  
grünem Spargelragout und Patataroulade  
*Iberico pork tail with a Tempranillo sauce, ragout of green asparagus and potato roulade*

Lammrücken mit einer Tomaten-Rosmarinjus € 19,00  
auf einem Beet von Zucchini, Aubergine, Frühlingslauch und roten Zwiebeln  
mit Kartoffel- Artischockenkuchen  
*Lamb tail wit a tomato-rosemary jus on courgettes, aubergine, young leek and red onions  
with a potato-artichoke cake*

Saltim Bocca vom Kalb an einer Pinot Grigio Sauce, € 16,00  
geschmolzene Tomate und mit Parmesan überbackenen Polentamonden  
*Saltim bocca of veal wit a pinot grigio sauce, tomato sauce  
and with parmesan gratinated polenta*



# SCHLOSSHOTEL Bad Wilhelmshöhe

## *Fisch*

Pochierte Seeteufelmedaillons an Wasabi - Zitronengrasschaum,  
in Sesamöl gebratenes Sprossengemüse und Cous-Cous € 18,50

*Poached monkfish medallions with a wasabi-lemongras sauce  
and sprout vegetables fried in sesame oil with cous cous*

Auf der Haut gebratener Zander mit Limonenespuma,  
Venere Reis, jungem Lauch und einem Gazpacho Sorbet € 18,00

*Pan fried pike-perch with lime espuma, Venere rice, young leek and gazpacho sorbet*

## *Vegetarisch*

Penne mit sautiertem Radicchio, mediterranem Gemüse und Bärlauchpesto € 13,50

*Penne with sautéed radicchio, mediterranean vegetables and wild garlic pesto*

Kartoffel-Zucchinikuchen mit Trüffelcreme € 13,50

*Potato-courgette cake with a truffle cream sauce*

## *Desserts*

„Süße Versuchung“ – Lauwarme Schokoladentarte mit Pralineeis € 7,00

*„Sweet temptation“ – Lukewarm chocolate tart with pralines ice cream*

Hausgemachtes Sauerrahm-Eis auf Blaubeersalat € 6,00

*Homemade Sour cream ice cream with blueberry salad*

Hessisches Schmandmousse mit Crema di Balsamico Himbeeren € 6,00

*Hessian sour cream mousse with crema di balsamico raspberries*

Crème brûlée und Erdbeer-Basilikum-Sorbet auf Joghurtgelee € 6,00

*Crème brûlée and strawberry-basil-sorbet with yoghurt jelly*