

Speisen

„Wiener Backendl“ 20,00 €
mit Preiselbeeren, Zitrone, Gurken-Schmand-Salat und neuen Kartoffeln
Viennese fried chicken, cranberries, lemon, cucumber sour cream salad and new potatoes

Hausgemachte Pappardelle 20,00 €
mit Perigord-Trüffel, geschrotetem Pfeffer, grünem Spargel, confierten Ofentomaten und gehobeltem Grana Padano
Homemade pappardelle with Périgord truffle, crushed pepper, green asparagus, confit oven-roasted tomatoes and shaved Grana Padano

wahlweise mit ...

Hänchenspießen 25,00 €
...optionally with chicken skewers

Black Tiger Garnelen (4 Stück) 30,00 €
...optionally with black tiger prawns (4 pieces)

Beef Burger 19,00 €
mit Cheddar, roter Zwiebel, Essiggurke, Tomate und Romana Salat, dazu Bacon-Jam und Pommes frites
Beef burger with cheddar, red onion, pickles, tomato and romaine lettuce, served with bacon jam and french fries

Chili con Carne 15,00 €
mit Jasmin-Reis, Sour Cream und Tortilla Chips
Chili con carne with jasmine rice, sour cream and tortilla chips

Desserts (DESSERTS)

Melonen-Pfirsich-Bowl 12,00 €
mit Tahi-Vanille, weißer Schokolade und Himbeere
Melon and peach bowl with tahitian vanilla, white chocolate and raspberry

Affogato mit Vanillerahmeis 6,00 €
Affogato with vanilla ice cream

Stück Kuchen 3,50 €
Piece of sheet cake

Stück Torte 4,50 €
Piece of cake

(1) Konservierungsstoffe, (2) Farbstoff, (3) Antioxidationsmittel, (4) Süßungsmittel: Saccharin, (5) Phosphat, (6) geschwefelt, (7) chininhaltig, (8) koffeinhaltig, (9) Geschmacksverstärker, (10) geschwärzt, (11) gewachst, (12) gentechnisch verändert, (13) Milcheiweiß, (14) Süßungsmittel, (15) enthält Phenylalaninquelle, (16) Taurin, (17) Säuerungsmittel, (18) Süßungsmittel: Cyclamat, (19) Süßungsmittel: Aspartam, (20) Süßungsmittel: Acesulfam, (21) mit Schwefeldioxid (A) Glutenhaltiges Getreide und dessen Erzeugnisse, (B) Krebstiere und deren Erzeugnisse, (C) Eier und deren Erzeugnisse, (D) Fisch und Fischerzeugnisse, (E) Erdnüsse und deren Erzeugnisse, (F) Soja und dessen Erzeugnisse.

Eis

Gemischten Eis mit Sahne 6,50 €
3 Kugeln Eis nach Wahl:
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella, Kokos, Zitronensorbet oder Himbeersorbet

Mixed ice cream bowl with whipped cream - 3 scoops of your choice: vanilla, strawberry, chocolate, walnut, coconut, stracciatella, lemon sorbet or raspberry sorbet

Cookies & Cream Becher 10,50 €
Je 1 Kugel Vanille, Schokolade, Stracciatella, Cookie Stückchen, Schokoladen- und Karamellsauce
Cookies & Cream - 3 scoops of ice cream: vanilla, chocolate, stracciatella, cookie crumbles, chocolate sauce and caramel sauce

Bananensplit 10,50 €
2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Schokolade mit Banane, Sahne, Schokoladensauce und gerösteten Mandeln
Banana split - 2 scoops of vanilla and 1 scoop of chocolate with banana, chocolate sauce, whipped cream and roasted almonds

Amarena Kirschbecher mit Sahne 9,50 €
2 Kugeln Vanille, 1 Kugel Stracciatella und Amarena Kirschen
Amarena cherry bowl - 2 scoops of vanilla, 1 scoop of stracciatella and Amarena cherries

Kokos-Himbeerbecher mit Sahne 11,50 €
2 Kugeln Kokos, 1 Kugel Himbeere, frische Himbeeren, Kokosraspeln und Schokolade
Coconut raspberry ice cream bowl with whipped cream - 2 scoops of coconut ice cream, 1 scoop of raspberry, fresh raspberries, grated coconut and chocolate

Eiskaffee mit Sahne 8,00 €
2 Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee
Iced coffee with whipped cream - 2 scoops of vanilla with cold coffee

Eisschokolade mit Sahne 8,00 €
Je 1 Kugel Schokolade und Vanille mit Kakao
Iced chocolate - 1 scoop of chocolate and 1 scoop of vanilla with cocoa

Zitronensorbet mit Edelsecco 9,00 €
Lemon sorbet with sparkling wine

Snacks Getränke Eis

Schlosshotel Kassel-Bad Wilhelmshöhe
Schlosspark 8 | 34131 Kassel
Telefon (05 61) 30 88 - 0

info@schlosshotel-kassel.de | www.schlosshotel-kassel.de


SCHLOSSHOTEL
Bad Wilhelmshöhe
CONFERENCE & SPA
★★★★
SUPERIOR

Getränke

Aperitif (APERITIV)

Belsazar White / Dry / Red / Rosé ^{2,6}	0,05 l	6,50 €
Edelsecco Weiß / Rosé ²¹	0,1 l	7,00 €
Möller Cremant Weiß / Rosé ²¹	0,1 l	8,00 €
Campari ² Orange / Soda	0,2 l	9,00 €
Sarti Spritz/Lemon ^{2,7,21}	0,2 l	9,50 €
Hugo ²¹	0,2 l	9,50 €
Lillet Berry	0,2 l	9,50 €
Aperol Spritz ^{2,7,21}	0,2 l	9,50 €

Aperitif alkoholfrei (APERITIV non-alcoholic)

Traubensecco ²¹	0,1 l	6,00 €
Liberté Schaumwein rosé / weiß	0,1 l	7,00 €
Monin Orange Sprizz ^{2,7,21}	0,2 l	8,00 €
Hugo alkoholfrei ^{2,17}	0,2 l	8,00 €

Alkoholfreie Getränke (SOFT DRINKS)

Selters	0,25 l	3,70 €
Classic / Medium / Naturell	0,75 l	7,80 €
Coca Cola ^{2,3,4} / light ^{2,3,14}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,00 €
Fanta ^{2,3} / Sprite ² / Spezi ^{2,3,4}	0,2 l	3,70 €
	0,4 l	5,00 €
Thomas Henry	0,2 l	4,00 €
Tonic Water ^{7,17} / Ginger Ale ^{2,17}	0,4 l	5,50 €
Bitter Lemon ^{3,7,17} / Wild Berry ³ / Spicy Ginger ^{2,17}		
Granini Säfte	0,2 l	4,00 €
Orange / Apfel / Kirsche / Banane ³	0,4 l	5,50 €
Rhabarber / Maracuja ⁴ / Johannisbeere ³		
Pink Grapefruit / Ananas ³		

Hausgemachte Limonade

(HOMEMADE LEMONADE)

Zitronenverbene-Yuzu	0,3 l	6,50 €
Maracuja-Minze	0,3 l	6,50 €

Biere (BEER)

Radeberger Pilsener ^A	0,3 l	4,90 €
	0,4 l	5,90 €
Schlosshotel Bräu Naturtrüb ^A	0,5 l	6,00 €
Schöffelhofer Weizenbier ^A	0,5 l	6,00 €
Oberdorfer Helles ^A	0,5 l	6,00 €

Flaschenbiere (BOTTLE BEER)

Radeberger alkoholfrei ^A	0,33 l	4,00 €
Schöffelhofer Weizenbier ^A	0,5 l	6,00 €
Kristall / Dunkel / alkoholfrei ^A		

Weißweine (WHITE WINE)

Blanc de Blanc ²¹	0,2 l	8,50 €
Bordeaux, I.G.P. trocken, Côtes de Gascogne		
Riesling ²¹ Sankt Anna	0,2 l	9,00 €
Pfalz, Q.b.A. trocken, Lergenmüller		
Baglio Sereno	0,2 l	8,00 €
Siciliane, I.G.T. trocken, Cantine Minini	0,75 l	30,00 €
Riesling „Terra 50“	0,2 l	9,00 €
Rheingau, Q.b.A. feinherb, Corvers-Kauter	0,75 l	33,00 €
Grauburgunder ²¹	0,2 l	9,50 €
Rheinhessen, Q.b.A. trocken, Manz	0,75 l	36,00 €

Roséweine (ROSÉ WINE)

Schmetterlinge im Bauch ²¹	0,2 l	9,00 €
Q.b.A., feinherb, Kiefer	0,75 l	33,00 €

Rotweine (RED WINE)

Montepulciano ²¹ d'Abruzzo	0,2 l	8,50 €
Italien, DDOC, trocken, Collezione IL MIO		
Merlot ²¹ Garda	0,2 l	9,00 €
Italien, DIOC, trocken, Cantina di Custoza		
Primitivo ²¹ Quota 29	0,2 l	9,50 €
Italien, IGT, trocken, Cantine Menhir Salento	0,75 l	36,00 €

Longdrinks (LONGDRINKS)

Belsazar Rosé & Tonic	8,50 €
Wermut, Indian Tonic Water, Grapefruitzeste	
Calippo	9,00 €
NORK Zitrone-Ingwer, Zitrone, Coca-Cola	
Dark & Stromy	10,00 €
Goslings Rum, Limette, Spicy Ginger Beer	
Spicy Almond	11,50 €
Amaretto Adriatico Roasted, Limette, Spicy Ginger Beer	

Heißgetränke (HOT DRINKS)

Café Crème ^B	3,50 €
Kännchen Café Crème ^B	5,20 €
Espresso ^B	3,70 €
Espresso Macchiato ^{B,G}	4,00 €
Espresso doppelt ^B	4,20 €
Cappuccino ^{B,G}	4,20 €
Milchkaffee ^{B,G}	4,20 €
Latte Macchiato ^{B,G}	4,50 €
Heiße Schokolade ^G	4,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	4,50 €

Alternativ servieren wir Ihren Kaffee gern mit Hafermilch oder laktosefreier Milch +0,50 €

Tee von Ronnefeldt ^B	Glas 3,50 €	Kännchen 5,20 €
verschiedene Sorten		

Speisen

Vorspeisen (STARTERS)

„Caesar Salad“	14,00 €
mit Parmesan-Dressing, Kapern, Sardellen und mariniertes Tomate	
<i>Caesar salad with parmesan dressing, capers, anchovies and marinated tomatoes</i>	
wahlweise mit ...	
Hähnchenspießen	19,00 €
<i>...optionally with chicken skewers</i>	
Black Tiger Garnelen (4 Stück)	24,00 €
<i>...optionally with black tiger prawns (4 pieces)</i>	

Suppen (SOUPS)

Kalte Rote Beete-Suppe	9,00 €
mit frischer Gurke, Buttermilch, Frühlingzwiebel, Dill, Schmand und Schwarzbrot-Knoblauch-Croûtons	
<i>Cold beetroot soup with fresh cucumber, buttermilk, spring onion, dill, sour cream and black bread garlic croutons</i>	
Weißer Tomaten-Schaumsuppe	9,00 €
mit Fenchel und Ciabatta-Chips	
<i>White tomato foam soup with fennel and ciabata chips</i>	

Tagessuppe	8,00 €
Je nach Tagesangebot, bitte sprechen Sie unser Serviceteam an	
<i>Soup of the day, depending on the daily offer, please contact our service team</i>	

Hauptgerichte (MAIN COURSE)

Rosa gebratenes Flanksteak	25,00 €
mit Jus, Zwiebel-Tomaten-Marmelade, Kräuterbutter und Parmesan-Petersilien-Pommes	
<i>Pink roasted flank steak with jus, onion tomato jam, herb butter and parmesan-parsley fries</i>	

Currywurst	14,00 €
mit fruchtiger Tomatensauce, Coleslaw und Parmesan-Petersilien-Pommes	
<i>Currywurst with fruity tomato sauce, coleslaw and parmesan-parsley fries</i>	

Pinsa	10,00 €
mit Crème fraîche, mediterranem Gemüse, Balsamico, Rucola und Parmesan	
<i>Pinsa with crème fraîche, mediterranean vegetables, balsamic vinegar, arugula and parmesan</i>	

wahlweise mit ...	
Hähnchenspießen	15,00 €
<i>...optionally with chicken skewers</i>	
Black Tiger Garnelen (4 Stück)	20,00 €
<i>...optionally with black tiger prawns (4 pieces)</i>	