



## FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIERLICHKEITEN\*

### Etwas Kleines vorweg

<b>Maronensüppchen</b> mit einem Schuss Gin	8,90
<b>Getrüffeltes Schaumsüppchen</b> von der Schwarzwurzel	8,90
<b>Feiner Büffelmozzarella</b> auf Wildkräutersalat mit Mango und Balsamico-Childressing	16,90
<b>Knackiger Feldsalat</b> mit gebackenem Ziegenkäse, Birne und Vanillehonig	13,80

### Herbsthäuschen-Spezialitäten

<b>Zartes Lachsfilet</b> auf Hummerschaum dazu Mandelbrokkoli und Drillinge	26,80
<b>Gebeizter Wildschweinbraten vom Habichtswaldschwein</b> , mit Birnenrotkraut, Kartoffelkloß und einer Wildpreiselbeersoße mit Schokolade	23,50
<b>Ochsenbäckchen</b> in Portwein geschmort dazu zarte Rosenkohlroschen und Senf-Kartoffelstampf	25,50
<b>Wildragout</b> mit Crème Fraîche, Preiselbeeren, Butterspätzle und kleinem Salat	22,80
<b>Kalbfleischroulade mit Parmaschinken und Salbei gefüllt</b> in Weißweinsauce, dazu Brokkoliröschen und Butterspätzle	26,50
<b>Waldpilzrahm-Schnitzel</b> mit Röstitaler und Salat	21,50
<b>Maishähnchenbrust</b> mit Birne und Gorgonzola überbacken dazu Mandelbrokkoli und Drillinge	25,80

### Fuchs, du hast die Gans gestohlen...

<b>Knusprig gebratene Gans, Brust oder Keule</b> mit karamellisiertem Birnenrotkraut, Grünkohl, Soße, Kartoffelklößen und Preiselbeeren	32,80
---	-------



## FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIERLICHKEITEN\*

### Winterlich vegetarisch

**Veggie-Burger Deluxe**, mit Zucchini-Quinoa- Bratling, Avocado & getrockneter Tomate, dazu Süßkartoffelpommes (vegan) 16,80

**Waldpilz-Ragout**  
gebratene Waldpilze auf Semmelknödel, dazu Ullrichs Kopfsalat 17,90

**Kürbisstrudel auf einem Salatbett**, dazu Birnenspalten & Pfifferlinge 17,80

### Es duftet nach Bratapfel und Zimt...

**Bratapfel mit Preiselbeermarzipan** gefüllt auf Vanillerahm 7,80

**Duett von Spekulatius- und Lebkuchenmousse** mit marinierten Zwergorangen 9,80

**Lauwarmes Schokoladen-Küchlein** mit flüssigem Kern  
dazu Omas Zwetschgenröster und Vanillerahm 9,50

\* Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir alle Speisen aus unserer Weihnachtskarte ausschließlich auf Vorbestellung für Sie zubereiten können! Teilen Sie uns daher bitte verbindlich die genaue Anzahl der gewünschten Speisen bis spätestens 8 Tage vor Ihrer Veranstaltung mit der angehängten Faxantwort oder per E-Mail mit. Diese Bestellung gilt später als Rechnungsgrundlage.



## HERBSTHÄUSCHEN

Waldgaststätte • Geschäftsleitung: Dipl.-Oec. Heike Röhl-Elsner  
Ehlener Straße 17 • 34131 Kassel • Tel.: 0561/3 88 82 • Fax: 0561/ 60 24 70