

Zur Auswahl für Ihr Fest

Menüs ab 10 Personen

Gern beraten wir Sie wegen saisonaler Produkte.

Köstliche Vorspeisen

Bunter Salatteller

mit frischen Steinchampignons, Mais,
Kernen und Croûtons 3,90 €

Vorspeisen-Salatteller

mit Kernen, angemachtem fein gewürztem Lachs
oder Forellenfilet auf einem Kartoffelrösti 4,50 €

Carpaccio von Roten Beeten und Zucchini

mit Kürbiskernöl und Balsamico mariniert,
dazu Schinken vom Waldeckischen Weideschwein und Baguette 6,60 €

Fischvorspeisenteller

Gravad-, und Räucherlachs, Shrimps, Matjes oder Räucherfisch,
mit Roggenbaguette und Kräuterbutter 9,10 €

Zarter Schinken vom Waldeckischen Weideschwein

(Hofgut Rocklinghausen) mit Melone 6,60 €



Großer Vorspeisenteller

mit Rindercarpaccio, Pouletstreifen, Gravad Lachs
und Hummerterrine, dazu Butter und Roggenbaguette 9,70 €

Antipasti-Teller

mit eingelegten Paprikafilets, gebratenen Zucchini, Oliven, Pilzsalat mit Balsamico,
Vitello-Tonnato und verschiedenem Ciabatta 6,60 €

Saisonal

Spargelsalat

Pfifferling-Salat

Suppen

Waldeckische Festtagssuppe

mit Klößchen, Eierstich und Kräuterpfannkuchen-Streifen 3,90 €

Korbacher Goldsüppchen mit Blattgold,
Pfifferlingstückchen und Klößchen

(oder Markklößchen, Grieß- oder Kartoffelklößchen) 4,90 €

Broccolisüppchen mit Sahnehaube 3,90 €

Goldmaries Apfelsüppchen nach altem Hausrezept 3,70 €

Süppchen von frischen Pfifferlingen 4,90 €

Walnuss-Süppchen, serviert in der kleinen Schildkröt-Gourmettasse 2,60 €

Steinpilzcrèmesuppe, serviert in der kleinen Schildkröt-Gourmettasse 2,40 €

Cappuccino

je nach Jahreszeit mit grünem und weißem Spargel
oder

Sellerie- und Möhren-Schaum 4,40 €

Wildkraftbrühe mit altem Sherry abgeschmeckt
und Chesterstange 4,90 €



Als besonderen Gaumenkitzel servieren wir Ihnen je nach Jahreszeit

Frühlingsfrisches Kressesüppchen 4,40 €

Frühlingsfrisches Spargelcrèmesüppchen 3,60 €

Hochsommerliche Tomatensuppe 3,80 €

Herbstliches Rotkohlsüppchen 3,30 €

Herbstliches Kartoffelsüppchen 3,30 €

Vorweihnachtliche Entenbouillon mit gebratener Entenleber 4,50 €

Winterliches Sauerkrautsüppchen 3,70 €

Feines Steckrüben-Sahnesüppchen mit gerösteten Brotwürfeln 3,50 €

Hauptgerichte

„Korbacher Feldhühnchen“

Gefüllte Poulardenbrust in Holundersauce

oder

Hähnchenbrustfilets in Rieslingsauce 12,80 €

Zartes Schweinefilet an Feigen-Senf- und Dülfershof-Käse-Sauce 14,20 €

oder

Schweinefilet mit Backpflaumen gefüllt an Pfeffersauce 14,20 €

oder

Schweinelenochen mit frischen Champignons à la crème 14,20 €

Putenschnitzel in Kokos paniert, dazu Obst und leckere Currysauce 12,90 €

Putenbrust im Ganzen gebraten 12,90 €

Geschmorte Tafelspitz mit Apfelstückchen in Apfelbrand-Sauce 13,80 €

Deftiger Schweinekrustenbraten an Bärlauch-Burgundersauce 11,20 €

Zarte Hirschkalbskeule in Wacholderrahmsauce, dazu ½ Preiselbeerbirne 15,20 €

Rehkeule rosa gebraten aus Waldecks Wäldern mit Waldpilzen 16,50 €

Wildschweinbraten mit Pfeffer-Sauerkirschsauce 15,50 €

Kalbssteak mit Sauce béarnaise 16,90 €

Geschmorte Lammkeule mit Thymiansauce 15,20 €

Lammhufsteaks unter einer Käsekruste 15,20 €

Fisch-Roulade mit Gemüse gefüllt 15,90 €

Edersee-Zander auf der Haut gebraten 15,90 €

Zartes Kaninchen mit Kräutern geschmort 13,90 €

Bisonfleisch aus dem Upland Tagespreis

Vegetarisch:

Hausmacher gefüllte Zucchini mit Käse überbacken 10,80 €

In den Preisen sind Gemüse oder Salate, Kartoffelkroketten, Butterreis, Bandnudeln, Klöße usw. enthalten.



Süße Verführungen

Kuß der Bäuerin *

Sahnequark mit frischen Erdbeeren 3,90

Frische Erdbeeren *

mit Vanilleeis und Sahne/ Amaretto mit Sahne 4,50 €

* Erdbeersaison ist etwa von März bis Juli



Hessische Schmandcrème im kleinen Schälchen 3,80 €
mit Blaubeeren

Eis

mit Fruchtsauce und frischem Obst 3,90 €

Kleine Windbeutel

gefüllt mit Vanilleeis und mit warmer Schokoladensauce überzogen 4,50 €

Cassis- (Johannisbeer-) Sorbet 4,50 €
an Weißweinsabayon

Hessische Apfelspäne mit Zimt 3,50 €
im Sahnemantel

Frisches Obst je nach Jahreszeit 3,50 €
(Heidelbeeren, Pflaumenkompott ...)

Feine Eisverführung

Mini Eis, eine schöne Kugel 2,20 €

In der Winterzeit:

Bratapfel

mit Vanillesauce und Haselnußeis 3,90 €

Hausgemachtes Lebkuchenparfait

mit Glühweinsabayon 4,90 €

Hausgemachtes Walnussparfait

mit warmer Sauerkirschsauce 5,40 €

Klassisch und bewährt



Korbacher Festsuppe
mit feinen Nudeln und Gemüswürfeln

Zarter Schweinekrustenbraten mit Burgundersauce
Geschmorte hausmacher Rindsroulade
*an leckerer Sauce, dazu Kartoffelgratin, buntes Gemüse
Kartoffel-Kroketten und knackige Salate*

Bunte Eisvariation auf Fruchtsaucenspiegel
garniert mit frischem Obst und Sahne

19,80 €

Das schmeckt unserer Goldmarie



Goldmaries Apfelsüppchen

Korbacher Feldhühnchenbrust (Poulardenbrust)
auf Holundersauce mit Kräuter-Bandnudeln

Feines Schweinefilet mit Blattgoldstaub
*dazu Herzogin-Kartoffeln und eine Platte von grünem Gemüse mit Bohnen im Speckhemd,
Spinatklößchen und frischem Broccoli mit Mandelbutter*

Drei verschiedene süße Verführungen
im kleinen Gläschen serviert

24,80 €

Kulinarische Reise durch die Region

Eder-Forellencrèmesüppchen

mit frischem Spinat oder Rote Bete-Schaum

im Glas als Cappuccino angerichtet

Schweinelendchen-Topf Fürst Anton Ulrich

mit frischen Pfifferlingen und Streifen vom zarten Kassler, dazu mit feinem Gold überstäubte schwarze Bandnudeln und ein Salatteller

Zarter Schmorbraten vom Tafelspitz

mit Apfel- und Walnuss-Stücken in Apfelbrandsauce, dazu leckere hausmacher Weckeklöße und Mandelbällchen

Hessische Schmandcrème

25,90 €

Falls Sie dem Schmorbraten zartes Fleisch vom Bisonbullen vorziehen, erhöht sich der Preis um 2,50 €.



Menü der goldenen 20er-Jahre

Frische Steinpilz- oder Pfifferling-Rahmsuppe,

serviert in der kleinen Schildkröt-Gourmettasse

Ragout-fin vom Poulardenbrustfilet und Kalbfleisch

mit gewürfelten Steinchampignons im Blätterteigpastetchen und Salatgarnitur

Frischer Zander aus dem Edersee

mit Flusskrebsschwänzen auf Apfel-Champagner-Sauce und Reistimbal

Zartes Schweinefilet auf Dülfershofer Käse-Sauce

dazu Birne mit Preiselbeeren, Herzogin-Kartoffeln und ein kleiner Salatteller

Bayrische Crème mit Sahne

28,90 €