

Heute wie damals...

1879 das Geburtsjahr von Elfbuchen. Hier, auf 536 Meter Höhe ließ einst der „Casseler Verschönerungsverein“ in lichter Waldung den Aussichtsturm errichten.

Damals - es gab hier oben noch elf Buchen, die den Platz umsäumten - wurden mit der großen Mühle, die von den Ausflüglern mitgebrachten Kaffeebohnen gemahlen und mit Wasser aufgebrüht.

Seit nun über 135 Jahren ist das Gasthaus - heute zu einem 4-Sterne Hotel-Restaurant-Cafe herangewachsen - geschätztes Ziel von Erholungssuchenden.



Geleitet von der vierten Generation seit Conrad Fischers Tagen, bietet das Waldhotel Elfbuchen seinen Gästen großzügige, gemütliche und teilweise neugestaltete Gasträume. Eine große Terrasse lädt im Sommer zum Verweilen ein. Gerne richten wir Ihre Familienfeiern oder andere Festlichkeiten für Sie aus. Das Hotel verfügt über charmant eingerichtete Zimmer im Landhausstil. Sie finden hier eine Oase der Ruhe für längeres Verweilen bei gehobener Gastlichkeit.

Wir bieten Ihnen ein vielfältiges Angebot von hauseigenen Kuchen und Torten sowie Spezialitäten aus eigener Schlachtung.

Wir freuen uns über Lob und wünschen aber auch Ihre Anregung und Kritik, damit wir Ihnen stets zur vollsten Zufriedenheit

....damals wie heute

einen angenehmen Aufenthalt bieten können.

Waldhotel Elfbuchen
Hotel * Restaurant * Cafe
Kassel- Bad Wilhelmshöhe
0561 – 969760
www.waldhotel-elfbuchen.de

Ihre Familie Fischer

und das gesamte Elfbuchenteam

Speisekarte

Vorspeisen



Bunte Blattsalate von der Gärtnerei Ullrich

mit Hähnchenbruststreifen | Champignons | Schmand Dressing ^G 12,50 €

mit Räucherlachs | Schmand Dressing ^{D,G,L,O} 13,50 €

mit gebratenem Tofu ^{G,A} 13,50 €

Suppen



Oma Fischers Kartoffelsuppe ^{G,L,O} 6,50 €

Geflügelkraftbrühe | Pfannkuchenstreifen | frische Kräuter ^L 6,00 €

Gartenkräutersuppe | Räucherlachs ^{A,G,L} 7,50 €



Hauptgerichte



Rinderroulade vom Limousinrind ^{A,G,L,O}

Spätzle | Rotkohl | Jus 18,50 €

Rosa gebratene Lammhüfte ^{A,C,G,L,O}

Ratatouille Gemüse | Gnoccis | Jus 21,50 €

Hähnchenbruststreifen ^{A,F,L,N,O}

Gemüse | Basmatireis | Rote-Curry-Sauce 15,80 €

Rumpsteak vom Limousinrind ^{A,G,L,O}

Schmorzwiebeln | Speckbohnen | Kartoffelgratin | Pfefferjus 23,50 €

Elfbuchen Klassiker

Bratwurst ^{A,C,G,L,M}

Bratkartoffeln | Wirsing | Senf 11,50 €

Schnitzel vom nordhessischen Strohschwein ^{C,G,L,O}

mit Champignonrahm | Pommes frites

Gärtner Ullrichs Blattsalate

15,80 €

Liebe Gäste, unser Fleisch beziehen wir von der regionalen
Generations-Fleischerei Klare in Böhne.

Seit über 40 Jahren schon züchtet die Familie ihre eigenen Rinder der Rasse
„Limousin“, die sich durch besondere Fleischqualität auszeichnet.

Auch das Strohschwein wird unter strengen Qualitätsstandards von befreundeten
Landwirten der Region bezogen.

Fisch



Kross gebratener Lachs ^{A,D,G,L,O}

Kräuterrisotto | Rote-Bete-Sauce

19,50 €

Vegetarisch und Vegan



Überbackene Gnocchis ^{A,G}

Fetakäse | Lauchzwiebeln | Brokkoli

14,50 €

Gebratener geräucherter Tofu ^{A,C,F,G}

Ratatouille Gemüse | Gnocchis

14,50 €

Hausgemachte Grünkernbratlinge ^{A,C,G}

Reis | Tomatensauce

14,50 €

Pesto-Pfannengemüse | feine Nudeln ^A

13,50 €

Dessert



Apfel-Basilikum-Sorbet mit Sekt ^{O,H}

7,50 €

Crème brûlée-Eis | Beerenragout ^{A,C,G}

7,00 €



Hausmacher Wurstspezialitäten



- auch zum Mitnehmen -

Hausmacher Sülze

frische Zwiebeln Landbrot	8,50 €
oder	
hausgemachten Bratkartoffeln	11,50 €

Dürre Runde

Landbrot Butter	11,50 €
-------------------	---------

Hessischer Wurstteller

Leberwurst Blutwurst Dürre Runde Sülze Schinken Brot & Butter	11,80 €
--	---------

Elfbuchen-Platte für 2 Personen

Leberwurst Blutwurst Dürre Runde Sülze Schinken Brot & Butter	19,80 €
--	---------

Elfbuchen-Stulle

mit hessischer „Ahle Wurscht“	9,80 €
mit Schnittkäse	8,50 €

Käseauswahl

Birnensenf Brot & Butter	12,50 €
----------------------------	---------

Strammer Max

Landbrot Schwarzwälder Schinken Spiegeleiern	10,50 €
--	---------