HOTEL HOHEN HAUS

HOHENHAUS

HOFLADEN

Regionale Delikatessen, ausgesuchte Weine und mehr...

SOMMER

Im Sommer, wenn die Sonne glüht
und Feld und Flur verschwenderisch blüht,
hat mancher schon für sich entdeckt,
was grad im Sommer köstlich schmeckt.

JEAN-JACQUES HOFFSTEDE

Ausgezeichnet!

Michelin 2023

Grüner MICHELIN Stern 2023
Verliehen für Nachhaltigkeit
in der Gastronomie.

DER FEINSCHMECKER

Die besten Restaurants
für jeden Tag in Deutschland
2023

HESSEN À LA CARTE

Zertifiziertes Restaurant
Gekürt für Produktqualität, Ursprünglichkeit und Regionalität.

Bitte beachten Sie auch unsere prämierte Weinkarte.

STAR WINE LIST

vinum
EUROPAS WEINMAGAZIN

Gault&Millau
Grand Selection Award
WINE LIST

Gault&Millau
„Grand Selection Award
Wine 2023“

DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS

Mousse au Chocolat mit Crème fraîche
Felchlin | Chocolat Grand Cru | Centenario Crudo 70% 17

Crème Caramel
Der Klassiker 9

Gratinierter Gutsapfel
Butterstreusel | Vanilleeis 14

Geeiste Streuobstwiese
Sorbet | Butterstreusel 9

Käsevariation
Chutney von der Hohenhauser Streuobstwiese | Früchtebrot 16

Hausgemachte Sorbets
Saisonale Auswahl. Bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter.
pro Nocke 4

Affogato
doppelter Espresso auf Vanilleeis 9

Verbotene Speise
schmeckt am besten.
SPRICHWORT

GRILLÉ

Zubereitungszeit ca. 30-40 min.

Club-Steak vom Deutsch-Angus
10 Wochen am Knochen gereift, Sabine Opfer, Datterode
ab ca. 400 g nach Gewicht | pro 100 g 15

Maishähnchenbrust
ca. 200 g 22

Kotelett vom Datteroder Wollschwein – saisonal –
6 Wochen am Knochen gereift, Sabine Opfer, Datterode
ab ca. 600 g nach Gewicht | pro 100 g 14

Rinderrücken,
4 Wochen gereift, Sabine Opfer, Datterode
250g – 350g | pro 100 g 14

Beilagen alle optional und pro Position 4
Kräuterbutter
Kalbsjus
Zwiebeljus
BBQ-Soße

Knoblauch-Spinat
Gratin von Hohenhauser Kartoffeln
Kartoffelstock
Rotkohlsalat
Marktgemüse mit Pilzen

Pommes frites de Maison
In Hohenhaus angebaut, geschnitten, blanchiert und frittiert.
Kurz um: Handarbeit vom Acker bis zum Teller 11

HOHENHAUS

Wenn der Abend seine Schatten über das Land senkt, dann gibt es nichts Schöneres, als hier in Hohenhaus auf der Terrasse auszuruhen. Gleich dunklen Mauern schirmend und schützend liegen die Bergzüge um den Park. Der Mond spiegelt sich in den Teichen und wirft sein fahles Licht über die Baumgruppen, die nun düster und ernst wirken. Über allem liegt eine feierliche Ruhe. Nichts von dem Getriebe des Alltags kommt in diese Abgeschiedenheit. Die Gedanken eilen hin und her.

Der tiefe Frieden der Landschaft umfängt den Menschen und lässt in seiner Seele Saiten erklingen, die sonst von dem Hasten der Welt übertönt werden. Vergangenes taucht auf, und Zukünftiges wird gegenwärtig, man fühlt sich erhoben über alle kleinlichen Sorgen, über alle Erbärmlichkeit, die nirgends fehlt im Leben, und lässt seine Gedanken ziehen zu dem Unendlichen und Ewigen. Die Sommernacht wird zu einer Stunde der Erbauung, zu einer Quelle neuer Kraft …

AUS »BURGEN UND SCHLÖSSER IM WERRATAL«, 1926

Man kann den Sonnenschein
und das Blau des Himmels
nicht in einer
Konservendose verschließen.

JOSEPH WECHSBERG

Herzlich Willkommen in Hohenhaus.

Hohenhaus liegt umgeben von einem rund 1600 Hektar großen hauseigenen Wald- und Wiesengebiet. Auf Hohenhaus sind Bienen und Wildkatzen, Schwarzstörche, Luchse, Wildschweine, Füchse und Greifvögel ebenso zuhause wie allerlei Waldkräuter, Pilze, Obstbäume und Beerensträucher. Darüber hinaus zählt auch der weitläufige Gutshof mit Schaf-, Hühner-, Schweine- und Pferdestall zum Anwesen.
Für mich als Koch ist dies ein wahr gewordener Traum, denn was in Großstädten wie Berlin, London und New York als „Farm to Table Konzept“ angepriesen und mit viel – teils unökologischem – Aufwand betrieben wird, wird in Hohenhaus selbstverständlich gelebt. Zum Beispiel unser Brot: wenn Sie nach Hohenhaus kommen, sehen Sie auf den letzten Metern vor dem Hotel, rechter Hand, das Feld auf dem wir den Hafer, die Gerste & Sonnenblumen für unser Brot anbauen. Andernorts finden Sie im Sommer unseren Waldstauden-Roggen, all das, was nun vor Ihnen auf dem Tisch steht.

Brot so kernig wie der Handschlag einer herzlichen Begrüßung
Wie das herzliche Händeschütteln bei der Begrüßung, so das Brot bei der Mahlzeit: Als Einleitung und erster Eindruck kann es für alles darauf folgende tonangebend sein. Unser Getreide wird – wie gesagt – auf unseren eigenen Flächen angebaut. Ich möchte mit diesen hausgebackenen Brotsorten zeigen, welche Ressourcen und Möglichkeiten in Hohenhaus schlummern. Vor allem aber möchte ich der Region Respekt zollen und die Handarbeit der Menschen hier erlebbar machen. Wir auf Hohenhaus möchten zeigen, was „unser“ Ringgau zu bieten hat. Wir sehen die Produkte unseres Gutes als Botschafter der Region und ihrer Menschen – und präsentieren sie Ihnen mit großem Stolz.
Wir verzichten aber auch komplett auf Industriehefen. Seit Februar 2018 pflegen wir eine eigene Hefekultur, die im Mikroklima des Tals durch spontane Gärung gezüchtet wurde. Jeder Teigansatz reift in verschiedenen Stufen über 48 Stunden, bis er gebacken wird. Was andernorts als „Slow Baking“ mit viel Aufwand vermarktet wird, ist ebenfalls Teil des Selbstverständnisses. Eine Aufgabe, die viel Achtsamkeit verlangt. Denn der Teig lebt und variiert je nach Wetter und Weizencharge. Die damit einhergehende Sorgfalt und die Dauer der Teigreife sorgen jedoch dafür, dass am Ende ein besonders nahrhaftes und hoch bekömmliches Brot entsteht. Nachhaltiger und lokaler geht es nicht.
Diese Möglichkeiten habe ich an Küchenchef Lars Pfister übergeben, um mich verstärkt der Weiterentwicklung, dem Ausbau und der ökologischen Umgestaltung von Hohenhaus zu widmen.

Viel Freude beim Genuss
wünschen Ihnen

Lars Pfister
Küchenchef

Peter Niemann
Direktor / Gastgeber

HOHENHAUS
GRILL

WILD AUS DER JAGD DES GUT HOHENHAUS

im eigenen Wildschlachthaus auf Hohenhaus zerlegt

Wildterrine
Birnen Chutney | mariniertes Gemüse | Bucheckern 16

AL RAGÙ VOM HOHENHAUSER WILD ODER WILDGULASCH

hausgemachte Nudeln | Pilze | Preiselbeeren 24

Gegrillte Wildbratwurst
Stampf von Hohenhauser Kartoffeln | Rahmkraut | Zwiebelsoße 19

Rehnuss | nach Jagderfolg
rosa gebraten | Pilze | gebratene Serviettenknödel | Rotkohl 30

Wild-Burger
Rotkohlsalat | Preiselbeeren | hausgebackenen Brioche |
mit Gouda „Classe Royal“ gratiniert 28

HOHENHAUSER BERGSCHAF

aus der Zucht des Gut Hohenhaus für den Erhalt einer bedrohten Nutztierasse

Geschmortes Bergschaf
pikant eingelegte Zwiebeln | Kartoffelstampf | Bohnengemüse 28

Gezupfte Schulter vom Hohenhauser Bergschaf
als Burger im Brioche serviert | geschmorte Zwiebeln | geschmolzener Rotschimmel 34

VEGETARISCH – VEGAN

Tomaten-Risotto -vegan-
Ofentomaten | gegrillter Fenchel | Bucheckern 26

Perldinkel-Risotto -vegetarisch-
Demeter-Gemüse aus der Gärtnerei Ina Tröll | Parmesanschaum 28

FISCH

Rotzunge von Jan Nielsen, Skagen
Hohenhauser Kartoffeln in Dillbutter | Spinat | Weißwein Soße 35

Kabeljau
gebraten | Meerrettich-Buttersoße | Tomaten-Risotto 32

Steinbutt-Nocken
Krustentierschaum | gegrillter Fenchel 32

KOTELETT VOM ATLANTISCHEN STEINBUTT

Für zwei Personen
Wildfang | angelandet in Skagen

ca. 500 g an der Gräte gebraten
Dill-Kartoffeln | Weißweinsoße | Gemüse der Saison
pro Person 48

HOHENHAUS
GRILL

BROT

Hohenhauser Ruchbrot ca. 225g
Ruchmehl, hauseigene Hefe und eigener Sauerteig
mit einer Back- & Reifezeit von ca. 30 Stunden

serviert mit Butterstempel & Salz aus der Göttinger Saline Luisenhall 6,50

Dinkel-Vollkorn-Laibchen ca. 225g
Dinkelvollkornmehl und -flocken mit einer Back- & Ruhezeit
von etwa 16 Stunden

serviert mit Schmalz vom Datteroder Wollschwein,
gerösteten Zwiebeln & Salz aus der Göttinger Saline Luisenhall 6,50

VORSPEISEN

Blattsalat
mit Apfel-Vinaigrette | geröstete Brotwürfel | Bucheckern 16

Iftaer Ziegenfrischkäse „Hof Rösebach“
mit Rucola & Akazienhonig von Ruben Gross 19

Tatar von geräuchertem Störfilet
„100 % Made in Germany“ aus Fulda
Algensalat | sauer eingelegte Pilze | Senf-Mayonnaise 24

30 g Desietra Caviar Baeriskaya
„100 % Made in Germany“ aus Fulda *zzgl.* 22

Gebratene Stopfleber
Apfel-Thymian Ragout | Brioche 28

Avocado à la Vinaigrette 17

Avocado mit Krabbenfleisch 24

TATAR VOM BIOLANDRIND

Auf Wunsch mit Bioland-Eigelb

Classic-Tatar
180 g gewolft und gewürzt | geröstetes Ruchbrot | hausgemachtes Essiggemüse 23
mit gebratener Stopfleber *zzgl.* 18
30 g Desietra Caviar Baeriskaya „100 % Made in Germany“ aus Fulda *zzgl.* 22

HOHENHAUS
GRILL

ZWISCHENGÄNGE & SUPPEN

Beuscherl
Zunge, Herz & Lunge vom Kalb | Wurzelwerk | Rahm 14

Geschmorte Kutteln
Ungarische Art | Schnee von Hohenhauser Kartoffeln | Wurzelgemüse 14

Filet von der Stellnetzmakrele, Jan Nielsen – Skagen
Ragout von Gutskartoffeln & Demeter-Gurken | Räucheraalsud 19

Suppe von dänischem Langustino & Hummer 14

Wildkraftbrühe
mit Einlage 13

Tomatenessenz -vegan-
mit Sellerie & Ofentomaten 13

Koche mit Sorgfalt
Scheue keine Mühe!
Wenn die Kopeke fehlt
Ist die Suppe nur Wasser

BERTHOLD BRECHT