UNSERE EVENTS AUF EINEM BLICK

12.November

1.Gänsebüffet im alten Sudhaus Kassel
Ab 19:00 Uhr für
EUR 49,00 PRO PERSON
(bei einem Besuch mit 2 Personen gibt es eine Flasche Rotwein)

AB 27.NOVEMBER

an jedem Adventswochenende Freitags-Sonntags
Weihnachtsmarkt
Freitags/Samstags ab 17:00 Uhr
Sonntags ab 12:00 Uhr
Budenzauber, Glühwein und Jagertee
täglich großer Weihnachtsbaumverkauf

WEIHNACHTS-FAMILIENBUFFET IM SUDHAUS

1. & 2. Weihnachtsfeiertag im Sudhaus Kassel: Festliches Familienbuffet in zwei Slots um 12:00 Uhr und 14:30 Uhr.
49,50 € PRO PERSON (AB 16)
inklusive Weißwein, Rotwein, Rosé, Bier & Softgetränke.

KASSELS GROSSE SILVESTERPARTY IM SUDHAUS

Am 31. Dezember feiern wir von 19:00 bis 02:00 Uhr
mit DJ endtrax, Buffets, Mitternachtssnack, Weinen, alkoholischen und alkoholfreien Getränken.
149,00 € PRO PERSON.

Speisekarte

ESTD 1895

Restaurant · Event · Biergarten

SUDHAUS

by Nähler Group

Kleine Brauhaus-Happen

BRAUHAUS DREIERLEI 10,90
mit Laibbrot, Schmalz, Salz-Butter und Kräuterschmand

NORDHESSISCHER BIERBEISSER 9,00
mit Butter, Gewürzgurke und Brot

OBATZDA 9,00
vom Rahmcamembert, mit Zwiebelringen, Radieschen und Brez`n

CARPACCIO VOM ANGUS RIND 17,00
Parmesan, Wildkräuter und Baguette

GARNELEN-KNOBLAUCHPFANNE 16,50
mit Chili, Knoblauch und Baguette

Suppen

OMAS KAROTTEN-INGWER-SÜPPCHEN 6,90
schön bodenständig und gemütlich

Salate aus Omas Garten

SALATBOWL MIT HÄHNCHENSTREIFEN 16,50
Himbeerdressing und Baguette

SALATBOWL MIT GRATINIERTEM ZIEGENKÄSE 18,50
Himbeerdressing und Baguette

Vegetarisch

ROTE BEETE GNOCCHI 18,50
Wildkräuter, Salbei und Kren

FETTUCCINE IN TRÜFFELRAHM 24,00
mit geriebenem Trüffel und Parmesan

KASSPATZEN MIT PINZGAUER ALMKÄSE 15,50
mit Röstzwiebeln

Hauptgerichte

KRUSTENSCHÄUFELE VOM SCHWEIN 24,50
mit Biersoße mit Apfelrotkohl und Kartoffelkloß

NORDHESSISCHES SCHMANDSCHNITZEL 19,50
mit frittierten Dippers und kleinem Salat

GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN 26,50
mit Speckbohnen und Kartoffelkloß

BRAUHAUS SPARE RIBS 18,50
mit kräftiger Barbecue-Soße und Baguette
MIT DIPPERS 22,50

BRAUMEISTER GULASCH VOM RIND 19,50
mit Apfelrotkraut und Spätzle

SUDHAUS BURGER 16,50
Rindfleischpatty im Brioche mit Gurke, Tomate, Salat, Schmorzwiebeln,
Sudhaus Soße und frittierten Dippers

KNUSPRIGE SCHWEINSHAXE 21,50
mit Sauerkraut und Kartoffelkloß

Aus Fluss & See

ZANDER AUF DER HAUT GEBRATEN 23,00
mit Rahmsauerkraut und Petersilienkartoffeln

Vom Grill - unsere Rinder kommen aus der Region

RINDERRÜCKENSTEAK 200 GRAMM 26,00

ENTRECOTE MIT FETTSTREIFEN 300 GRAMM 32,00

RINDERFILET 200 GRAMM 36,00

Zu unseren Steaks servieren wir Speckbohnen, frittierte Dippers und Chimi Churri

Für unsere Kleinen Gäste

PUMUCKEL SCHNITZEL 9,00
mit frittierten Dippers

BIENE MAJA NUDELN 5,50
mit Tomatensauce

CHICKEN NUGGETS 8,00
mit frittierten Dippers

KARTOFFELKLOSS 5,50
mit Soße

KINDERDIPPERS 5,50
mit Ketchup und Mayo

Dessert

TIRAMISU IM GLAS 7,00

NORDHESSISCHES SCHMANDMOUSSE 7,00
mit Zwetschgenröster

SCHOKOLADENMOUSSE 7,00
mit Mango Kompott

Getränkekarte

ESTD  1895

Restaurant · Event · Biergarten

SUDHAUS

by Nähler Group

Kaltes Blondes & Trübes

	0,3 L	0,5 L	1 L
Allgäuer Büble Hell	3,50	5,50	9,90
Binding naturtrüb	3,50	5,50	9,90
Allgäuer Büble Weizen	3,50	5,50	9,90
Allgäuer Urbayrisch Dunkel	3,50	5,50	9,90
Allgäuer Büble Weizen alkoholfrei		5,50	
Allgäuer Büble hell alkoholfrei		5,50	
Schöfferhofer Grapefruit	4,00		
Radler Alkoholfrei	4,00		

Spritziges ohne Promille

	0,3 L	0,5 L	0,7 L
Selters La Culinaria Classic	3,00		5,50
Selters La Culinaria Naturell	3,00		5,50
Pepsi	3,50	5,50	
Pepsi ohne Zucker	3,50	5,50	
Schwip Schwap Orange	3,50	5,50	
Seven Up	3,50	5,50	
Schweppes Wild Berry	3,50	5,50	
Schweppes Ginger Ale	3,50	5,50	
Schweppes Bitter Lemon	3,50	5,50	
Schweppes Tonic Water	3,50	5,50	
Vaihinger Apfelsaft naturtrüb	3,50	5,50	
Vaihinger Orangensaft	3,50	5,50	
Vaihinger Rhababersaft	3,50	5,50	
Vaihinger Maracujasaft	3,50	5,50	
Vaihinger Johannisbeersaft	3,50	5,50	
Saftschorlen	3,50	5,50	
Holunderschorle	3,50	5,50	

Starter

	GLAS 0,2L
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Hugo - alkoholfrei	7,50
Lillet Wild Berry	7,50
Sarti Spritz	7,50

	0,1L
Glas Sekt	5,00
Prosecco Spumante	5,00
Alkoholfreier Sekt	5,00

Traubenglück - Ausschank

WEISS	GLAS 0,2L
Grüner Veltliner | trocken | Weingut Werner Hofstetter | Österreich klar und fruchtbetont im Geschmack, herzfhafte Art	7,00
Weißburgunder | trocken | Kesselring biol. Weinanbau & vegan feiner Duft nach Birne und Aprikose, zart und geschmeidig	7,00
Grauburgunder | trocken | Wachtenburg Winzer eG | Pfalz sehr aromatisch und von einem feinen Säurespiegel geprägt	7,00
Riesling | feinherb | Weingut Herbert Hammel | Pfalz zart und feingliedrig in der Struktur, tolle Frucht	7,00

ROSÉ	
Rosé | trocken | Spätburgunder-Riesling-Dornfelder | Weingut Herbert Hammel | Pfalz intensive Beerenfrucht, tolle kräftige Farbe, saftig und aromatisch	7,00

ROT	
Pfälzer Rotwein trocken | Weingut Herbert Hammel kraftvolle Farbe, trockene Beerenfrucht, schmeichelnd am Gaumen	7,00
Primitivo trocken | biol. Weinanbau | Edition Schluckspecht | Italien-Apulien saftige Fruchtaromen, dunkle und kräftige Farbe, vollmundig, samtig	7,00

Traubenglück - Flaschen

WEISS

DEUTSCHLAND| PFALZ

**2025 “Mr. White” Cuvée	Sauvignon Blanc - Auxerrois - Grauburgunder Lukas Kesselring** - ein Wein der vielen Gelegenheiten, schmeckt nach Leichtigkeit und Sommerlaune	0,75l	23,00
**2024 “GREY” Cuvée	trocken	Grauburgunder - Roussanne - Grenache Blanc - Weißburgunder	Weingut Markus Schneider** charaktervoller Wein, eleganter Weinstil, feine Frucht und Würzigkeit am Gaumen	0,75l	28,00
**2025 “KAITUI” Sauvignon Blanc	trocken	Weingut Markus Schneider** Duft nach Stachelbeeren und Gras, knackige Frische und eleganter Säure, schmeichelhaft am Gaumen	0,75l	34,00

DEUTSCHLAND| RHEINHESSEN

**2024 Weißburgunder	trocken	Sander	biol. Weinanbau vegan** zarter Duft und Eleganz, fein gemachter Burunder mit Charakter	0,75l	28,00

ITALIEN

**2025 Lugana “Ca del Prato”	trocken	Il Cason del Prato	Lombardei** weiche, safitige Frucht nach Pfirsich und Birne	0,75l	36,00
**2025 Sauvignon Blanc “VITESE”	trocken	biologischer Weinanbau	Cantina Colomba	Sizilien** intensiver Duft und tolle Fruchtfülle	0,75l	27,00
**2024 Chardonnay di Friuli	trocken	Di Leonardo	Friaul** duftet nach Pfirsich, elegant und schmelzig, hat kaum Säure	0,75l	29,00
**2022 Chardonnay “Gaun”	trocken	biologischer Weinanbau	Alois Lageder	Österreich** ein Wein - ein TYP, voller Tiefe und Geschmeidigkeit, spontan vergoren	0,75l	59,00

ROSÉ

ITALIEN

2024 Rosato di Toscana | trocken | Masi - Frattoria di Basciano | Toskana aus Sangiovese gekeltert, saftige Beerenfrucht nach Himbeeren	0,75l	26,00

FRANKREICH

2024 Estandon Rosé | trocken | Estandon | Côtes de Provences chamrant & elegant mit einer charaktervollen Leichtigkeit, Frucht nach saftigen Beeren	0,75l	29,00

ROT

DEUTSCHLAND | BADEN

2020 "Merdinger Bühl" Spätburgunder | trocken| Weinhaus Heger | Kaiserstuhl feiner Durft, harmonische Säure, Charmante Frucht am Gaumen, wenig Tannine	0,75l	36,00

DEUTSCHLAND | PFALZ

2022 "Ursprung" Cuvée | trocken| Cabernet - Merlot - Portugieser | Weingut Markus Schneider ein vollmundiger Wein mit herrlicher Frucht nach Kirschen und roten Beeren, weich und samtig am Gaumen	0,75l	32,00

ITALIEN

2025 Primitivo del Salento "Caleo" | trocken | Botter Apulien saftige Frucht nach dunklen Beerenfrüchten, geschmeidig am Gaumen	0,75l	22,00
2024 Rosso di Toscana | trocken | Sangiovese | Caparzo | Toskana ein Rotwein mit Leichtigkeit und zarter Frucht, samtig weich und dennoch nachhaltig am Gaumen	0,75l	26,00

2024 Chianti Rufina DOCG | Fattoria Selvapiana | Toskana intensives und frisches Bukett nach reifen roten Früchten, dunkler Kirsche, Leder: 6 Monate Barrique. Am Gaumen schmackhaft und vollmundig, mit feiner Balance von Körper, Frucht und Tannin - authentischer Rufina-Chianti	0,75l	26,00
2024 "UNO" Primitivo die MAnduria Riserva | Masseria la Volpe | Apulien Aromen von saftiger Kirsche und Pflaumen, ein kraftvoller Wein, harmonisch und weich, mit einem langen runden Finish	0,75l	44,00

SPANIEN

2021 "EL JARDIN" Tinto | Hermanos Hernaiz | Finca La Emperatriz | Rioja frische Kräuter und ein Hauch von Gewürzen, Beerenfrucht, tolles Volumen, zarte Tannine, elegant und schmackhaft	0,75l	36,00
2020 TAMARAL Tempranillo Crianza | Tamral | Ribera del Duero Rubinrote Farbe, Lakritz und Gewürzaromen in der Nase. Im Mund kraftvoll und weich, mit süßen, reifen Tanninen. 14 Monate im Barrique. Ein Rotwein mit Finesse und elegantem Nachhall.	0,75l	56,00

Kräuter & Bitterliköre

	0,02 L	0,04 L
Averna		4,00
Ramazotti		4,00
Jägermeister	3,00	
Fernet	3,00	

Liköre

	0,02 L	0,04 L
Baileys		4,00
Ouzo	3,00	
Sambuca	3,00	
Limoncello	4,00	
Tequila	4,00	

Aquavit & Kümmel

	0,02 L
Linie Aquavit	4,00
Malteser	3,00

Whiskey

	0,02 L
Oban	8,00
Lagavulin 16 Jahre	10,00
Talisker	8,00
Macallan	8,00

Dampfendes im Glas & in der Tasse

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Cappuccino	3,50
Latte Macchiato	3,50
Cafe Crema	3,50
Milchkaffee	3,50
Glas Tee	3,00

Darjeeling, Japan Sencha (Grün), Alpenkräuter, Pfefferminz, Rooibos Vanille oder Waldbeere

Obstbrände

	0,02 L
Hausschnaps Obstler	3,00
Hausschnaps Marille	3,00
Hausschnaps Williams	3,00
Prinz Alte Marille	5,00
Prinz Alte Birne	5,00
Prinz Alte Haselnuss	5,00
Ziegler No. 1 Wildkirsche	14,00
Ziegler Williamsbrand	8,00
Ziegler Waldhimbeere	8,00

Grappa

	0,02 L
Grappa il Mosacato, Nonino	6,00
Grappa di Chardonnay, Nonino	6,00
Grappa di Moscato (Smooth), Poli	6,00

Brandy & Cognac

	0,02 L
Hennessy	5,00
Carlos I Brandy	5,00

Longdrinks

	0,04/0,3 L
Gin Tonic, Gordon's	7,00
Gin Tonic, Hendrick's	9,00
Wodka Lemon, Absolut Wodka	7,00
Wodka Lemon, Beluga Noble	9,00
Southern Comfort Cola	9,00
Havana Cola	7,00
Cuba Libre	8,00
Jim Beam Cola	8,00
Jack Daniel's Cola	8,00
Espresso Martini für zwei Personen	p.P. 6,00