

Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



Willkommen

Seit über einem Jahrhundert ist insbesondere unser Biergarten als begehrtes Ausflugsziel bekannt. Manch ältere Semester erinnert sich noch an die Tage, als man noch seinen Kaffee selbst mitbringen musste und für einen Groschen den Heißwasseraufguss bekam.

Seit dieser Zeit ist viel passiert...

...so wurde das Haus „Roter Kater“ um einen Ausbau mit zehn Zimmern erweitert. Hier finden Gäste den direkten Blick zur Fulda

...im Haus „Graue Katze“ ist ein Wellnessbereich mit Indoor-Salzwasserpool, Sauna, Infrarotkammer, Dampfdusche und Solarium entstanden, der zum Entspannen einlädt.

...mit dem Hausboot „Fulle Kätzchen“ und dem Floß „Fulle Mieze“ wird eine Flussfahrt, im Winter sogar mit Saunagang, auf der Fulda ermöglicht.

...unser Sportboot „CatDay“ kreierte eine Welle, auf der Wake-Surfer, Wake-Boarder und Wake-Foiler die Funsportarten auf der anliegenden Wassersportstrecke ausüben können.

...in unserer Kinderwelt mit unseren Indoor-Spielplätzen KittyLoft und KittyLounge ermöglichen wir jung und alt sowohl das Auspowern als auch das Entspannen!

Regional, frisch, saisonal. So kochen wir.

Unserer Ansicht nach ermöglicht eine regionale und saisonale Ernährung den persönlichen Kontakt zwischen Verbrauchern und Erzeugern. Wir sind davon überzeugt, dass dies den Austausch und damit das gegenseitige Verständnis der täglichen Herausforderungen und Bedürfnisse fördert. Unserer Erfahrung nach erwächst aus diesem persönlichen Kontakt eine gemeinsame Kultur der Wertschätzung echter Lebensmittel und echten Handwerks.

Als Beispiel seien an dieser Stelle die Fleischerei Pflüger aus Wolfhagen, der Fischereizuchtbetrieb Reinhardswald und die Braumanufaktur Steckenpferd aus Kassel benannt. Ob Ahle Wurst, Forelle oder FullePulle, nordhessisches Genießen steht bei uns an erster Stelle.

Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



Welcome

For over a century, our beer garden has been known as a coveted destination. Some older people still remember the days when they had to bring their own coffee and got the hot water for some coins. A lot has happened since that time...

... so, the house "Roter Kater" was extended by an extension with ten rooms. Here guests find the direct view to the river Fulda.

... in the house "Graue Katze" a wellness area with indoor saltwater pool, sauna, infrared chamber, steam shower and solarium has been created, which invites you to relax.

... with the houseboat "Fulle Kätzchen" and the raft "Fulle Mieze" a river trip, in winter even with a sauna, on the river Fulda, is possible.

... our sport boat "CatDay" creates a wave on which wake surfers, wake boarders and wake foilers can practice the fun sports on the enclosed water sports track.

...in our children's world with our indoor playgrounds KittyLoft and KittyLounge we enable young and old to work out and relax!

Regional, fresh, seasonal. How we cook.

In our view, a regional and seasonal diet enables personal contact between consumers and producers. We are convinced that this promotes exchange and thus mutual understanding of daily challenges and needs. In our experience, a shared culture of appreciation for real food and real craftsmanship grows out of this personal contact. Examples include the Pflüger butcher's shop in Wofhagen, the Reinhardswald fishing farm and the Steckenpferd brewery in Kassel. Whether Ahle Wursch, trout or FullePulle, North Hessian enjoyment is our top priority.

Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



Speisekarte / Menu

Tagessuppe mit Brot		9,-€
Soup of the day with bread.	(als Vorspeise, as a starter)	6,-€
Fitness Salat		
Gemischter Salat mit Dressing nach Wahl; Essig-Öl, French, Kräuter		
Mixed salad with choice of dressing; Vinegar-Oil, French, Herbs		
- vegan vegan ^{4j}	15,-€	- Pute Turkey 17,-€
- Käse, frittiert fried cheese ^{2x75g,a,g}	17,-€	- Gemüse-Garnelenspieße, fried shrimp ^{3x30g,b,d,g} 18,-€
- Thunfisch Tuna ^{1,4,d}	17,-€	- angebratene Garnelen shrimp ^{1,4,b,d} 19,-€
AhleWurst ^{Bio,A,2,4,14,a,h,g}		15,-€
Luftgetrocknete Dauerwurst aus schlachtfischem, regionalem Bio-Schweinefleisch.		
Sie entspricht dem Wesen nach in Konsistenz und Farbe einer Rohwurst. Dazu werden Brot und Butter serviert.		
Air-dried sausage made from freshly slaughtered, regional organic pork. It corresponds in essence to a raw sausage in terms of consistency and color. Served with bread and butter.		
Grobe Nordhessische Bratwurst ^{Bio,A,1,2,4,14,a,g,j,k}		17,-€
Unsere hausgemachte, frische Bratwurst (300g) wird aus regionalem Bio-Schweinefleisch hergestellt. Das Fleisch wird wesentlich grob gewolft. Die Bratwurst servieren wir traditionell mit Senf und angebratenen Jungkartoffeln.		
Our self-made North Hessian Bratwurst (300g) is made from regional organic pork. The meat is roughly ground. We traditionally serve the Bratwurst with mustard and fried young potatoes.		
- mit hausgemachter Currysauce, serviert mit Pommes		17,-€
with homemade curry sauce, served with fries		
Burger Gigante ^{2,4,14,a,h}		19,-€
Rinder-Hacksteak (226g) oder Putenbrust (200g) oder Fisch (150g) oder vegetarisch mit Gemüsefrikadellen (3x75g) auf Sesambrötchen. Mit Pommes serviert und Salat verziert. Mit Bacon und/oder Spiegelei je 2,-€ Aufschlag.		
Beef steak (226g) or turkey breast (200g) or fish (150g) or vegetarian with vegetable patties (3x75g) on sesame roll. Served with fries and garnish with salad. With bacon and/or fried egg €2(each) surcharge.		
Preiselbeer-Putensteak ^{1,2,a}		21,-€
Putensteak mit Preiselbeeren und Käse überbacken, dazu Pommes.		
Turkey steak baked with cranberries and cheese, with fries.		
Nordhessisches Schmandschnitzel ^{Bio,A,14,a,c,g}		23,-€
Paniertes Schnitzel (2x100g) aus regionalem Bio-Schweinefleisch mit separater Sauce aus Schmand, Speck, Zwiebeln und Kräutern. Als Beilage servieren wir angebratene Jungkartoffeln.		
Breaded schnitzel (2x100g) made from regional organic pork with a separate sauce made from sour cream, bacon, onions and herbs. We serve fried young potatoes as a side dish.		
Haspel ^{2,14}		25,-€
Die Haspel ist eine der traditionellen Spezialitäten in der hessischen Küche. Die hessische Haxe wird zuerst gekocht und danach im Ofen gebraten. Wir servieren die zart-aromatische Haspel mit Apfelrotkohl und angebratenen Jungkartoffeln.		
Haspel is one of the traditional specialties in Hessian cuisine. The Hessian knuckle is first boiled and then roasted in the oven. We serve the delicately aromatic Haspel with red apple cabbage and fried young potatoes.		
Kasseler Griene Soße mit Jungkartoffeln ^{c,g}		15,-€
Die Kasseler Grüne Soße wird durch Verrühren von Schmand und Sahne, einem großen Bund geschnittener Kräuter, hart gekochten, gewürfelten Eiern, Salz, Essig und Öl zubereitet.		
The Kassel Green Sauce is prepared by stirring together sour cream and cream, a large bunch of chopped herbs, hard-boiled diced eggs, salt, vinegar and oil. Served with fried young potatoes.		
- mit Gemüsefrikadellen (3x75g) with vegetable patties (3x75g)		18,-€

Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



Forellenfilet ^{b,d}		24,-€	
<p>Das Forellen-Butterflyfilet ist ein scheinbar kompletter Fisch ohne Gräten. Mit duftigem Knoblauch und mit etwas Butter zubereitet. Als Beilage werden Rösti gereicht und mit Salat verziert. The trout butterfly filet appears to be a complete fish with no bones. Prepared with fragrant garlic and a little bit of butter. Hash browns are served as a side, decorated with salad.</p>			
Gemüsepfanne		15,-€	
<p>Gebratene Broccoli, Kohlrabi, Babymöhren und gelbe Karotten. Mit Reis als Beilage. Roasted broccoli, kohlrabi, baby carrots and yellow carrots. Served with rice.</p>			
- mit Putenstreifen with Turkey stripes		17,-€	
- mit Garnelenspießen, in Panade frittiert with breaded, fried shrimp ^{4x30g,b,d,g}		18,-€	
- mit Alaska Seelachs with breaded, fried pollock ^{1x150g,b,d,g}		18,-€	
- mit angebratenen Garnelen with Shrimp ^{1,4,b,d}		19,-€	
Vegetarische Teigtaschen ^{a,c}		15,-€	
<p>Drei hausgemachte Teigtaschen (je 15 cm ø), gefüllt mit Paprika (rot und gelb), Kräuterfrischkäse und Schnittlauch. Goldgelb frittiert, mit Salat serviert. Three homemade dumplings (each 15 cm ø), stuffed with bell peppers (red and yellow), herb cream cheese and chives. Deep fried. Served with salad.</p>			
Ofenkartoffel mit Sauerrahm und Salat ^{8,g,k,d}			
<p>Baked potato with sour cream and salad</p>			
- vegetarisch vegetarian ^{4,j}	11,-€	- Pute Turkey	13,-€
- Käse, frittiert fried cheese ^{2x75g,a,g}	13,-€	- Gemüse-Garnelenspieße, fried shrimp ^{3x30g,b,d,g}	14,-€
- Thunfisch Tuna ^{1,4,d}	13,-€	- angebratene Garnelen Shrimp ^{1,4,b,d}	15,-€
Flammkuchen			
- Mediterran (Crème fraîche, Paprika, Hirtenkäse, Zucchini) ^{ca. 310g,2,3,7,8,14,a,g}		10,-€	
- Elsässer Art (Speck, Crème fraîche, Zwiebeln) ^{ca. 310g,2,3,7,8,14,a,g}		11,-€	
- Griechische Art (Crème fraîche, Hirtenkäse, Tomaten, Zwiebeln, grüne Peperoni) ^{ca. 320g,2,3,7,8,14,a,g}		12,-€	
- Veggie (veganer Creme, Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten, rote Zwiebeln, Spitzkohl, Paprika) ^{ca. 380g,2,3,7,a}		13,-€	
Für Kinder / für den kleinen Hunger			
Kleines Nordhessisches Schnitzel ^{Bio,A,100g,14,a,c,g}		16,-€	
<p>Paniertes Schnitzel aus regionalem Bio-Schweinefleisch mit seperater Sauce aus Schmand, Speck, Zwiebeln und Kräutern. Als Beilage servieren wir angebratene Jungkartoffeln. Breaded schnitzel made from regional organic pork with a separate sauce made from sour cream, bacon, onions and herbs. We serve fried young potatoes as a side dish.</p>			
Alaska Seelachs ^{150g,a,b,d,g}		13,-€	
<p>Seelachs in Panade frittiert. Dazu Pommes, Salat als Verzierung und separate Paprika Sauce. Pollock fried in breeding. Plus fries, salad as decoration and separate pepper sauce.</p>			
Paniertes Frittiergemüse ^{a,g}		8,-€	
<p>Gemüse, in Panade frittiert. Mit separater Paprika Sauce. Vegetables fried in breeding. With separate pepper sauce.</p>			
Hähnchen-Nuggets ^{10-12Stück,1,2,a,b}		8,-€	
<p>Frittierte Hähnchen-Nuggets. Fried chicken nuggets.</p>			
Beilagensalat		8,-€	
<p>Kleiner, gemischter Salat. Small, mixed salat.</p>			
Teller Pommes ^{1,a}		6,-€	
<p>Frittierte Pommes. Fried fries.</p>			
Apfelringe ^{a,c,g}		8,-€	
<p>Apfelringe (4 Stück) im Teig und heißem Fett ausgebacken. Warm, mit Zimtzucker und Sahne verziert. Apple rings fried in batter and hot fat. Served warm sprinkled with cinnamon sugar and cream.</p>			

Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



Kuchen/Torten

In hauseigener Konditorei, täglich selbstgemacht!
Bitte schauen Sie in die Kühlvitrine.

Apfelkuchen vom Blech

Apple Cake

Kirschkuchen vom Blech

(bitte auf Kirschkerne achten!)

Cherrycake (be aware of cherry stones)

Stachelbeer - Baiser Torte

Gooseberry - Meringue Pie

Schmand - Mandarine Torte

Sour Cream - Tangerine Pie

Käsekuchen

Cheesecake

und andere Backwaren, je nach

„Laune“ des Konditors

and other baked goods, depending on the pastry chef's "mood".

2,3,4,8,11,a,c,g,h Stück je 5,- €

Kaffeeteria

Tasse Kaffee ⁹ 3,50€

Pott Kaffee ⁹ 4,-€

Espresso ⁹ 3,50€

Cappuccino ⁹ 4,-€

Chociatto ^{9,g} 4,50€

Milchkaffee ^{9,g} 4,50€

Latte Macchiato ^{9,g}
(mit Baileys +3,- €) 4,50€

Heiße Schokolade ⁹
(mit Sahne +0,50 €) 4,50€

Glas Tee
(verschiedene Sorten) 3,50€

Eiskaffee 0,4l 7,-€

Fruchteis

Selbst zubereitetes Fruchteis ⁹ am Stiel (ca. 125g) 3,50€
- Erdbeere
- Beerenmix (Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren rot und schwarz, Erdbeeren)
- Obstmix (Pfirsich, Melone, Traube, Mango, Ananas, Kiwi)

Erfrischungsgetränke

Roter Kater Durstlöscher ¹ 0,4 l 5,-€

Cola ^{1,9} / Cola light / Fanta / Sprite ¹ 0,4 l 4,-€

Schweppes
Ginger ¹ / Tonic / Bitter ¹⁰ / Wild Berry 0,4 l 4,50€

Bionade
Holunder/Litschi/Kräuter/Zitrone-Bergamotte 0,33l 4,50€

Mineralwasser - still / mit 0,4 l 3,50€

Saft Apfel/Orange/Multi/Kirsch/Traube/
Banane/Johannisbeere/Rhabarber 0,4 l 4,50€

als Schorle 0,4 l 4,50€

Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



Bier vom Fass

Einbecker Pils (elegant mit ausgewogenem Hopfenaroma)	0,4 l	4,50€
Alster/Radler (Bier+Sprite) ¹		
Diesel (Bier+Cola) ^{1,9}		
Einbecker Landbier Hell (spritzig-frisch und feinwürzig)	0,4 l	5,50€
Weihenstephan Hefeweißbier (mit/ohne Alkohol)	0,5 l	5,50€

Bier aus der Flasche

Weihenstephan Hefeweißbier (Dunkel / Kristall)	0,5 l	5,50€
Berliner Weisse (Sauerkirsch / Waldmeister) ¹	0,33l	5,50€
Einbecker dunkel (würzig, malzaromatische Röstnote)	0,33l	4,50 €
Einbecker alkoholfrei	0,33l	4,50 €
Malzbier	0,33l	4,- €

Braumanufaktur Steckenpferd aus Kassel

FullePulle - hoppy Lager (Bier trinken und Gutes tun! #meinkassel)	0,33l	6,- €
KellerKind - Kellerbier	0,33l	6,- €
Läuft. - Single Hop Pale Ale	0,33l	6,- €

Wein

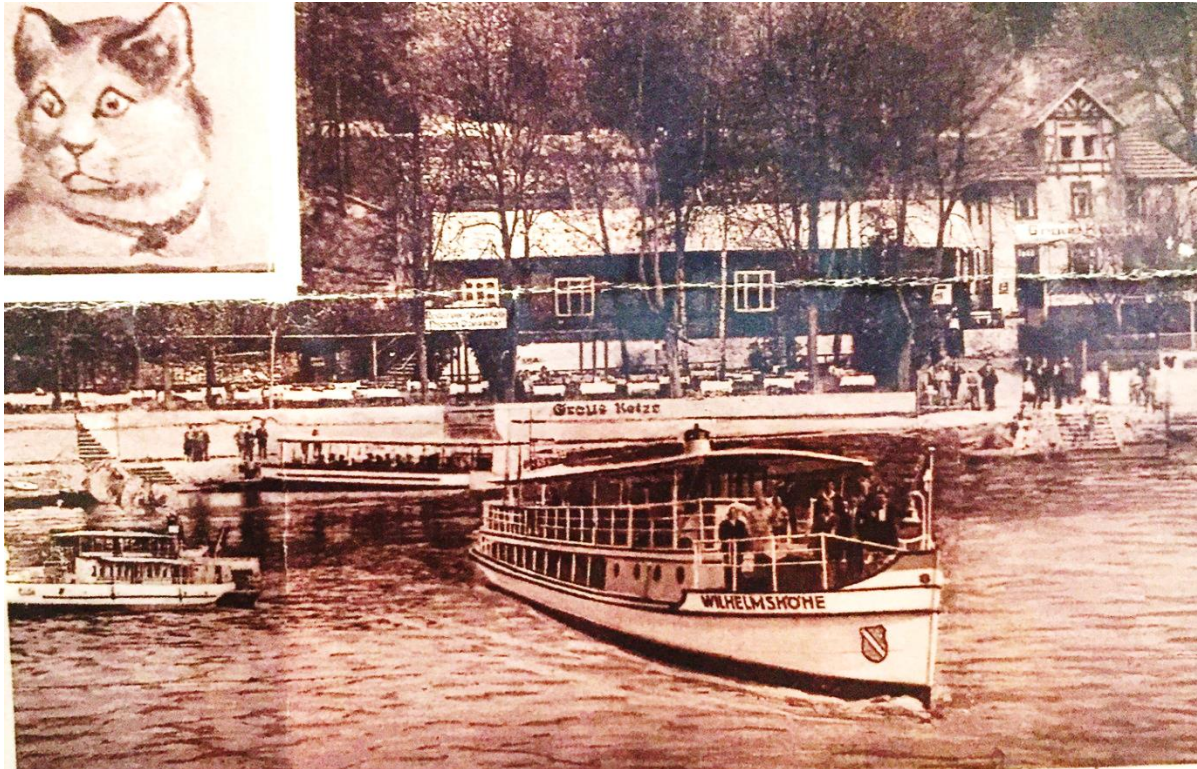
Grüner Veltliner (Weißwein, Österreich, Trocken, 12%vol)	0,2 l	5,50€
Chardonnay (Weißwein, Italien, Trocken, 12%vol)	0,2 l	6,50€
Riesling (Weißwein, Pfalz, Halbtrocken, 11,5%vol)	0,2 l	6,50€
Mosketto delicate sweet white (Weißer Dessertwein, Italien, Süß, 5%vol)	0,2 l	6,50€
Blauburger (Rotwein, Österreich, Trocken, 12,5%vol)	0,2 l	5,50€
Merlot (Rotwein, Italien, Trocken, 12,5%vol)	0,2 l	6,50€
Spätburgunder (Rotwein, Pfalz, Trocken, 12,5%vol)	0,2 l	6,50€
Portugieser (Roséwein, Pfalz, Halbtrocken, 11%vol)	0,2 l	6,50€
Mosketto delicate sweet red (Roter Dessertwein, Italien, Süß, 5,5%vol)	0,2 l	6,50€

Roter Kater & Graue Katze

Hotel - Restaurant - Biergarten - Wellness - Flusserlebnisse - Kinderwelt



Chronik des Hauses laut Postkarte von 1931



Als es noch kein Dampfroß gab, kein Benzin und kein Motor, führte eine Straße bergauf, bergab bis hier an die Fulda vor. Zu diesen Zeiten stand hier schon, dort an der Furt durchs Fuldabett, der Landesgrenze Zollstation für Leder, Wolle, Salz und Fett. Die Chronik sagt, der Zöllner, der zuletzt den Dienst hier tat, war von Natur nur eine Frau, die schon graue Haare hatte. Nach dem Tod ihres Gatten sprang sie ins Amt des Zöllners ein, und die was zu verzollen hatten, die labten sich beim Branntwein. Und so kam 's, das ist doch klar, in ihrem Dienste streng in Zucht, dass Kathrin auch oft kratzig war, wer nicht parierte, bekam 'ne Wucht. Mit Respekt, der sie gekannt, ward sie nur die „Graue Katz“ genannt. Später haben junge Burschen in feucht-fröhlicher Nacht nach der Wirtin sturtrozigem Verhalten des Wortes Sinn zur Figur gemacht, indem sie ihr eine Katze an die Haustür malten.

Zeichenerklärung

1.) Zusatzstoffe

1=mit Farbstoffen, 2=mit Konservierungsstoffen, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Geschmacksverstärkern, 5=geschwefelt, 6=geschwärzt, 7=mit Phosphat, 8=mit Milcheiweiß, 9=koffeinhaltig, 10=chininhaltig, 11=mit Süßungsmitteln, 12=enthält eine Phenylalaninquelle, 13=gewachst, 14=mit Nitritpökelsalz, 15=Taurin, 16=Tartrazin (kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinflussen)

2.) Allergene

a=glutenhaltiges Getreide (Weizen Typ 405), b=Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, c=Eier und Eierzeugnisse, d=Fisch und Fischerzeugnisse, e=Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f=Sojabohnen und Sojabohnenerzeugnisse, g=Milch und Milcherzeugnisse, h=Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse (Mandeln, Haselnüsse, Cashewnüsse, Walnüsse, Pecanüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- und Queenslandnüsse), i=Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k=Senf und Senferzeugnisse, l=Sesamsamen und Sesamerzeugnisse, m=Schwefeldioxid und Sulphite, n=Lupinen und Lupinerzeugnisse, o=Weichtiere und Weichtiererzeugnisse