



RESTAURANT FACHWERK

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

es ist uns eine große Freude, Sie auch im neuen Jahr wieder in unserem Hause willkommen heißen zu dürfen!

Seit über 50 Jahren steht das Hotel Stadt Kassel im Namen unsere Familie für Gastfreundschaft und Herzlichkeit in der historischen Altstadt von Rinteln.

Mit großer Sorgfalt und Pflichtbewusstsein gegenüber unseren Gästen, als auch dem Team, ist es stets unser Credo die Entwicklung unseres Hauses voranzutreiben und die Facetten des historischen Fachwerkhauses für unsere Gäste neu in Szene zu setzen.

Sollten Sie Fragen zur Speisekarte oder unserer Weinauswahl haben, stehen wir gerne beratend zur Seite und wünschen Ihnen genussreiche Stunden.

Herzlich Willkommen & viel Genuss,

Familie Brand & das Team des Restaurant Fachwerk



EMPFEHLUNGEN DER SAISON

HAUSGEMACHTER OLDENBURGER GRÜNKOHL

SALZKARTOFFELN / METTENDE / KASSLERNACKEN

22

TAGLIOLINI MIT GORGONZOLA

GRAHAMS 20 YEARS PORT ESPUMA / BIRNE / WALNUSS

VORSPEISE: 15 / HAUPTGANG: 21

ROSA GEBRATENE ENTENBRUST

KIRSCH JUS / SELLERIEPÜREE / ROSENKOHL / POMMES MACAIRE

29

RAGOUT VOM ROTHIRSCH

PILZE / PORTWEINBIRNE / SPÄTZLE / WIRSING

23

APERITIF

GLAS WINZERSEKT DES HAUSES

5

GLAS CHAMPAGNER

11

KIR ROYAL – CHAMPAGNER & CREME DE CASSIS

13

NEGRONI

10

ALKOHOLFREI

HAUSGEMACHTE LIMONADE

4

VERJUS MIT SODA - WEINGUT TEMENT - STEIERMARK

4

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

2021 L'ESPRIT DE L'HORIZON BLANC

DOMAINE DE L'HORIZON

LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKREICH

7



VORSPEISEN & SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

KLÖSSCHEN / EIERSTICH / GEMÜSEJULIENNE / PFANNKUCHENSTREIFEN

7

LUFTIGE KARTOFFELSUPPE

SCHNITTLAUCH / NORDSEEKRABBen

9

GERÄUCHERTE ENTENBRUST

FELDSALAT / CONFIERTE TOMATEN / SPECK-KARTOFFEL DRESSING

14

GEBEIZTER FJORD-LACHS

PURPLE-CURRY HEIDELBEEREN / FRISÉE / KERBEL / GURKE

15

CARPACCIO VOM WEIDERIND

PINIENKERNE / PARMESAN / TOMATENPESTO

18

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

2020 „KERNSTadt“ RIESLING
EDITION HOTEL STADT KASSEL
WEINGUT VON WINNING
PFALZ, DEUTSCHLAND

4



SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL

KARTOFFEL-GURKEN-SPECK SALAT / PREISELBEEREN / ZITRONE

27

UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN

SCHNITZEL AUS DEM SCHWEINERÜCKEN

SPIEGELEI / RAHMSAUCE / POMMES / BLATTSALATE DER SAISON

19

STEAK

FLANK STEAK

PORTWEINJUS / KAROTTEN / BABYMAIS / POLENTA

36

FILET VOM GALIZISCHEN RIND

TRÜFFELRAHM / SCHALOTTEN-PORTWEINMARMELADE / SELLERIEPÜREE

40

RUMPSTEAK 250g

KRÄUTERBUTTER / RÖSTKARTOFFELN / BLATTSALATE DER SAISON

35

HAUPTGERICHTE

SCHWEINEFILET IM KRÄUTERMANTEL

PORTWEINJUS / SPITZKOHL / GEBRATENE SÜSSKARTOFFEL

23

WILDSCHWEINRÜCKEN

JUS / BUCHENPILZE / GESCHWENKTER ROTKOHL / SELLERIEPÜREE / PREISELBEEREN

26

BRUST & KEULE VON DER BARBARIEENTE

KNÖDEL / ROTKOHL / ENTENJUS

29



FISCHGERICHTE

KABELJAU VON DEN LOFOTEN

KRUSTENTIER SCHAUM / TAGLIOLINI / SESAM KAROTTEN

27

SCHWARZER HEILBUTT

MISOSAUCHE / SPITZKOHL / KARTOFFELPÜREE

25

VEGETARISCHE GERICHTE & KÄSE

GESCHMORTER CHICORÉE

KARTOFFEL-KÜRBISSTAMPF / HONIG-LAUCHZWIEBELN

19

ROHMILCHKÄSE SELEKTION VOM MÂITRE AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN

WALNUSSBROT / HAUSGEMACHTE CHUTNEYS / FEIGENSENF

19

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

2020 „WETH & WELZ“

CHARDONNAY & WEISSBURGUNDER

WEINGUT KNEWITZ

RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

5



DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

CHEESECAKE

GRANNY SMITH / MANDEL

12

MOELLEUX AU CHOCOLAT

VANILLEEIS / VANILLECREME

12

UNSERE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEM EIS & SORBET

JE NOCKE 3

ORANGE-SAFRAN SORBET

SNICKERS

BOURBON-VANILLE

HIMBEERSORBET

MANGOSORBET

APFELSORBET

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

2021 „WINNINGER RÖTTGEN“

RIESLING KABINETT

WEINGUT KNEBEL

MOSEL, DEUTSCHLAND

6