



## RESTAURANT FACHWERK

Liebe Gäste und Freunde unseres Hauses,

es ist uns eine große Freude, Sie 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 und unseren Mitarbeitern, ist es stets unser  
Credo, die Entwicklung unseres Hauses fortzuführen und  
neue eigene Maßstäbe zu setzen.

Sollten Sie Fragen zur Speisekarte oder unserer  
Weinauswahl haben, stehen wir gerne beratend zur Seite  
und wünschen Ihnen genussreiche und fröhliche Stunden im  
historischen Ambiente unseres Restaurants!

Herzlich Willkommen & viel Genuss,

Familie Brand & das Team des Restaurant Fachwerk



## APERITIF

|   |    |
|---|----|
| GLAS CHAMPAGNER – BÉRECHE & FILS                          | 11 |
| GLAS WINZERSEKT – SCHLOSSGUT DIEL AN DER NAHE             | 6  |
| GLAS WINZERSEKT <b>ROSÉ</b> – SEKTHAUS KRACK IN DER PFALZ | 6  |
| KIR ROYAL – CHAMPAGNER & CREME DE CASSIS                  | 13 |
| “SIEGFRIED – WONDERLEAF” TONIC – ALKOHOLFREI              | 9  |

## MENÜ EMPFEHLUNG

### **FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE**

HONIG / ROTE BEETE / KERBEL / PUMPERNICKEL / SCHWARZE WALNUSS

\*\*\*

### **KÜRBIS SUPPE**

GARNELE / STEIRISCHES KERNÖL / APFEL

\*\*\*

### **JAKOBSMUSCHEL**

LIMETTE / PARMESAN / TRÜFFEL / ROMANASALAT / PINIENKERNE

\*\*\*

### **REH-RÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD**

PREISELBEERJUS / ROSENKOHL / BUCHENPILZE / PASTINAKE / BUCHWEIZEN

\*\*\*

### **BIRNE & KAKAOKUCHEN**

BIRNENSORBET / MERINGUE / MOUSSE

### **3-GANG MENÜ**

OHNE MUSCHEL & SUPPE – 65€

### **4-GANG MENÜ**

OHNE SUPPE – 81€ - BIS 20:00 UHR BESTELLBAR

### **5-GANG MENÜ**

90€ - BIS 19:30 UHR BESTELLBAR

ALLE PREISE IN EURO / BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN  
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL



## VORSPEISEN & SUPPEN

### **RINDERKRAFTBRÜHE**

KLÖSSCHEN / EIERSTICH / GEMÜSEJULIENNE / PFANNKUCHENSTREIFEN 8

### **KÜRBIS SUPPE**

GARNELE / STEIRISCHES KERNÖL / APFEL 10

### **FRANZÖSISCHER ZIEGENKÄSE**

HONIG / ROTE BEETE / KERBEL / PUMPERNICKEL / SCHWARZE WALNUSS 14

### **DUROC SCHWEINEBAUCH 48 STD GEGART**

ROTKOHL / FELDSALAT / KAKI 15

### **GROSSER HERBSTLICHER SALAT**

SÜSS SAURER KÜRBIS / CHICOREE / KÜRBISKERNDRESSING 11

### **JAKOBSMUSCHEL**

LIMETTE / PARMESAN / TRÜFFEL / ROMANASALAT / PINIENKERNE 16

### **PASTA MIT WEISSER KALBSBOLOGNESE**

TRÜFFEL / KRESSE / PARMESAN 18

### **BIEREMPFEHLUNG**

BIRDY BRAUEREI AUS STADTHAGEN – FAMILIE FRANK URBAN  
PREISGEKRÖNTE BRAUKUNST AUS DER REGION

**FL 0.33L**

„ZIEGENMELKER“ PILSNER

7

„TANNENHÄHER“ INDIA PALE ALE

7

### **WEINEMPFEHLUNG**

**0.1l**

2021 „KALKPLATEAU“ SAUVIGNON BLANC

6

SELEKTION „ERIKA CHARLOTTE“ – ABFÜLLUNG HOTEL STADT KASSEL

WEINGUT TEMENT

STEIERMARK, ÖSTERREICH



## SCHNITZEL

### **ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL**

RÖSTKARTOFFELN / GURKEN-SALAT / ZITRONE 27

### **UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN**

SCHNITZEL AUS DEM WESERBERGLAND-SCHWEINERÜCKEN  
SPIEGELEI / RAHMSAUCE / POMMES / BLATTSALATE DER SAISON 21

## HAUPTGERICHTE

### **RUMPSTEAK VOM WEIDERIND**

RÖSTKARTOFFELN / KRÄUTERBUTTER / PFEFFERRAHM / SAISONALES GEMÜSE 34

### **„DUROC“ SCHWEINEFILET AUS DEM WESERBERGLAND**

TRÜFFELSAUCE / KOHLRABI / BOHNEN / GRATIN 26

### **GESCHMORTES OCHSENBÄCKCHEN**

ROTWEINJUS / BUNTE KAROTTEN / KÜRBIS-KARTOFFELSTAMPF  
GEMÜSESTROH / PERLZWIEBELN 28

### **„FILET DE CANETTE“ ENTENBRUST**

ROTKRAUT / CRANBERRYS / SELLERIE / SCHWARZWURZEL 30

### **REH-RÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD**

PREISELBEERJUS / ROSENKOHL / BUCHENPILZE / PASTINAKE / BUCHWEIZEN 44

### **FACHWERK-BURGER**

KNUSPRIGES RINDERPATTY / KÄSE / TOMATEN-GEWÜRZMAYO / SALAT / POMMES 22

### **WEINEMPFEHLUNG**

**o.1l**

2017 TINTA DE TORO „QUIETUD RESERVA“  
QUINTA DE LA QUIETUD  
TORO, SPANIEN

8



## FISCHGERICHTE

### **SAIBLINGS FILET**

SENF-HONIG SCHAUM / LAUCH / KAROTTENPÜREE / PAK-CHOI

27

### **WOLFSBARSCH**

WEISSWEINSCHAUM / KÜRBISRISOTTO / SPINAT / RADIESCHEN

24

## VEGETARISCHE GERICHTE & KÄSE

### **KÜRBIS-BURGER**

SÜSSKARTOFFEL POMMES / APFELRAGOUT / ZIEGENKÄSE / WILDKRÄUTER

19

### **STEINPILZ-GNOCCHI**

GESCHWENKTER FELDSALAT / SALBEIBUTTER / WALNÜSSE / STEINPILZSCHAUM

21

### **ROHMILCHKÄSE TRILOGIE VOM MÂITRE AFFINEUR WALTMANN AUS ERLANGEN**

BANANENBROT / RHABARBERCHUTNEY / FEIGENSENF

14

## KINDERGERICHTE

### **KLEINES KALBSSCHNITZEL**

GURKENSALAT / POMMES / KETCHUP & MAYO

13

### **PASTA BOLOGNESE**

TAGLIOLINI / PARMESAN

10

### **NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE**

RAHMSAUCE / FINGERMÖHRCHEN / KARTOFFELPÜREE

10

### **GEBACKENE KARTOFFELSTÄBCHEN**

KETCHUP / MAYO

5



## DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

### **VARIATION VON DER QUITTE & SANDDORN**

SANDDORNCREME / HAFERFLOCKEN / QUITTENSORBET / SANDDORNMOUSSE 10

### **BIRNE & KAKAOKUCHEN**

BIRNENSORBET / MERINGUE / MOUSSE 10

### **UNSERE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEM EIS & SORBET**

JE NOCKE 3

SNICKERS

BOURBON-VANILLE

HIMBEERSORBET

MANGOSORBET

ORANGEN-SAFRAN SORBET

PASSIONSFRUCHT

PISTAZIE

### **WEINEMPFEHLUNG**

**0.1l**

2005 "WINKLER HASENSPRUNG"

RIESLING SPÄTLESE

WEINGUT HAMM

RHEINGAU, DEUTSCHLAND

8

### **PORT-EMPFEHLUNG**

**5cl**

GRAHAM'S „20 YEARS“ OLD TAWNY PORT

AUS DER JEROBOAM SERVIERT

GRAHAM - PORTO

DOURO-TAL, PORTUGAL

9

ALLE PREISE IN EURO / BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN  
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL