



RESTAURANT

FACHWERK

IM HOTEL STADT KASSEL

Verehrte Gäste,

es ist uns eine große Freude, Sie in unserem Hause und dem Restaurant Fachwerk willkommen heißen zu dürfen!

Mit großer Sorgfalt und Pflichtbewusstsein gegenüber Gästen und Mitarbeitern, ist es stets unser Credo, die Entwicklung unseres Hauses über Generationen fortzuführen, zu hinterfragen und neu zu definieren.

Mit diesem Leitbild hat jede Generation unserem Haus seit über 50 Jahren, seinen eigenen unverwechselbaren Charakter verleihen können, was uns bis heute mit großem Stolz und Dankbarkeit erfüllt.

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

Familie Brand & das Team des Restaurant Fachwerk

JRE
JEUNES RESTAURATEURS

APERITIF

CHAMPAGNER 0,1L	14
WINZER-SEKT 0,1L	7
ROSÉ CORPINNAT – GRAMONA 0,1L	8
PRISECCO „ALKOHOLFREI“ – MANUFAKTUR JÖRG GEIGER 0,1L	5

MENÜ EMPFEHLUNG

SCHOTTISCHE JACOBSMUSCHEL

BIRNE / ROTKOHLSUD / WILDKRÄUTER / ZITRONE

DAZU: 2018 SAUVIGNON BLANC RIED „SULZ BRUNNENHAUS“
EXKLUSIVFÜLLUNG RESTAURANT FACHWERK, TEMENT, STEIERMARK 0,1L = 8

GEFLÜGELLEBER PARFAIT

ORIGINAL BEANS „ARHUACO 82%“ / HASELNUSS / KÜRBIS BRIOCHE

DAZU: GRAHAMS „20 YEARS“ PORT
GRAHAMS, DOURO-TAL 5CL = 9

SCHWEINEBAUCH VOM WESERBERGLAND-DUROC – 48 GEGART

CASHEW / SHII-TAKE PILZE / BIRNE / GRÜNKOHL

DAZU: 2022 CHARDONNAY „FELDSPAT – QUARZ & GLIMMER“
WAGNER-STEMPEL, RHEINHESSEN 0,1L = 6

HIRSCHKALBS-RÜCKEN

SÜSSHOLZJUS / PASTINAKE / BERGKÄSE / QUITTE

DAZU: 2022 „DAS KLEINE KREUZ“
WEINGUT RINGS, PFALZ 0,1L = 7

SELLERIE & APFEL

KARAMELLISIERTE WALNUSS / STAUDENSELLERIE-SORBET / APFELMOUSSE

DAZU: 2022 „PIESPORTER GOLDRÖPFCHEN“ RIESLING SPÄTLESE
MAX KILBURG – WEINGUT GEYERSLAY, MOSEL 0,1L = 8

3-GANG MENÜ

OHNE LEBER & BAUCH – 75

4-GANG MENÜ

OHNE BAUCH – 90 (ORDER BIS 20:00 UHR)

5-GANG MENÜ

105 (ORDER BIS 19:30 UHR)

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

VORSPEISEN & SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE

KLÖSSCHEN / EIERSTICH / GEMÜSEJULIENNE / PFANNKUCHENSTREIFEN 10

KÜRBIS-SÜPPCHEN

WILDFANG-GARNELE / APFEL-KÜRBISRAGOUT / KERNÖL 11

SCHOTTISCHE JACOBSMUSCHEL

BIRNE / ROTKOHLSUD / WILDKRÄUTER / ZITRONE 22

GEFLÜGELLEBER PARFAIT

ORIGINAL BEANS „ARHUACO 82%“ / HASELNUSS / KÜRBIS BRIOCHE 21

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”

KÜRBISKERN-DRESSING / Süß-SAUERER KÜRBIS / GEBRANNTER ZIEGENKÄSE 13

ZWISCHENGERICHTE

SCHWEINEBAUCH VOM WESERBERGLAND-DUROC – 48 GEGART

SHII-TAKE PILZE / CASHEW / GRÜNKOHL 18

SPAGHETTI AN ROTER BEETE

ZIEGENKÄSE / ZITRONENSCHAUM / APFEL 17

ALS HG 22

FLUG-ENTE IN ZWEI GÄNGEN

CONFIERTE KEULE

ROSENKOHL / SELLERIE / SEMMEL-PLÄTZCHEN

ENTENBRUST AM FLÜGEL

APFELROTKRAUT / KARTOFFEL-KNÖDEL / BARTAPFEL

PRO PERSON 46€

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

HAUPTGERICHTE

KALBSFILET

PARMESAN-ESPUMA / HASELNUSS / SELLERIE / KARTOFFEL-RINGE / AUSTERNPILZE 42

BRUST VON DER WEIDEGANS

ROTKRAUT / KNÖDEL / MARONEN / APFEL / WILDGEFLÜGELJUS 45

GEGRILLTES ROASTBEEF

RÖSTKARTOFFELN / KRÄUTERBUTTER / JUS / SAISONALES GEMÜSE 38

HIRSCHRÜCKEN

SÜSSHOLZJUS / PASTINAKE / BERGKÄSE / QUITTE 44

MAISPOULARDE

COGNACSAUCE / SPITZKOHL-KIMCHI / ERDNUSSPOLENTA / SESAMKAROTTEN 29

OLDENBURGER GRÜNKOHL

SALZKARTOFFELN / BREGENWURST / KASSLER / SENF 24

FACHWERK-BURGER

BRIOCHE-BUN / ZWIEBELCONFIT / WILDKRÄUTER / CHEDDAR / POMMES 25

SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL

RÖSTKARTOFFELN / GURKEN-SALAT / ZITRONE / PREISELBEEREN 32

UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN

SCHNITZEL VOM WESERBERGLAND-DUROC-SCHWEIN
SPIEGELEI / RAHMSAUCE / POMMES / BLATTSALATE DER SAISON 25

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

2018 RIED "SULZ BRUNNENHAUS" SAUVIGNON BLANC
"EXKLUSIVFÜLLUNG RESTAURANT FACHWERK"
WEINGUT TEMENT
STEIERMARK, ÖSTERREICH

8

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

FISCHGERICHTE

WOLFSBARSCH FILET

BEURRE BLANC / CHAMPAGNERKRAUT / WALNUSS / RISOLÉE KARTOFFELN 32

+ UPGRADE MIT 10g „PRESTIGE“ KAVIAR +19
ALTONAER KAVIAR IMPORT

ZANDER

SAFRANSCHAUM / MANGOLD / CREMIGE SÜSSKARTOFFEL / FENCHEL 27

VEGETARISCH

OFEN-KÜRBIS

GEWÜRZ COUS COUS / KÜRBIS-CURRYSCHAUM / SCHWARZE WALNUSS 21

„VEGGIE“ GRÜNKOHL-BURGER

KRÄUTER-SENF MAYO / WILDKRÄUTER / SÜSSKARTOFFEL-FRIES 21

BIEREMPFEHLUNG

FL 0.33L

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

„ZIEGENMELKER“ PILSNER 7

„BUNTSPECHT“ „HELLES“ VOLLBIER 7

„BIENENFRESSER“ INDIA PALE ALE 9

KINDERGERICHTE

KLEINES KALBSSCHNITZEL

GURKENSALAT / POMMES / KETCHUP & MAYO 13

PASTA BOLOGNESE

TAGLIOLINI / PARMESAN 10

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

RAHMSAUCE / FINGERMÖHRCHEN / KARTOFFELPÜREE 10

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

KÄSE & DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

PAVLOVA

MASCARPONE / PASSIONSFRUCHT / MANGO / BAISER 13

AFFOGATO „FACHWERK“

IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN 9

SELLERIE & APFEL

KARAMELLISIERTE WALNUSS / STAUDENSELLERIE-SORBET / APFELMOUSSE 13

ROHMILCHKÄSE VOM MÂITRE-AFFINEUR WÄLTMANN

TRAPPE DE ECHOURGNAC / BEAUFORT / VALENCAY / VERA PAGLIETTINA
BANANENBROT / CHUTNEY / FEIGENSENF 18

UNSERE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEM EIS & SORBET

JE NOCKE 3

SNICKERS

BOURBON-VANILLE

HIMBEERSORBET

MANGOSORBET

ORANGEN-SAFRAN SORBET

PASSIONSFRUCHT

PISTAZIE

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

2022 „PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN“ 8
RIESLING SPÄTLESE
WEINGUT GEYERSLAY – MAX KILBURG
MOSEL, DEUTSCHLAND

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL