



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

MENÜ EMPFEHLUNG

GEFLÜGELLEBER & RHABARBER

BRIOCHE / RAUCHAAL / MANDEL / WILDKRÄUTER

DAZU: 2022 „WESTHOFENER“ RIESLING KABINETT
WEINGUT DREIHORNMÜHLE. RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND o,1L = 6

WILDFANG KAISERGRANAT

KRUSTENTIERFOND / SELLERIE / VANILLE / ZITRONE

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

ATLANTIK-STEINBUTT

WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME

DAZU: 2022 „DIDO BLANCO“
RENE BARBIER & SARA PEREZ, MONTSANT, SPANIEN o,1L = 8

MILCHKALBSFILET VON PETERSFARM

KALBSBRIES / MORCHELN / LAUCH / PILZ-BEIGNET / HASELNUSS

DAZU: 2022 SPÄTBURGUNDER „KALK & LÖSS“
WEINGUT AM KLOTZ, BADEN, DEUTSCHLAND o,1L = 6

APFEL TARTE

TARTE TATIN / VANILLEEIS / KARAMELLSAUCE / APFELRAGOUT

DAZU: 2021 „PASSITO DE PANTELLERIA“ SOLE D´AGOSTO
MARCO DI BARTOLI, SIZILIEN, ITALIEN 5CL = 8

3-GANG MENÜ

OHNE STEINBUTT & KAISERGRANAT – 76

4-GANG MENÜ

OHNE STEINBUTT – 97 (ORDER BIS 20:00 UHR)

5-GANG MENÜ

115 (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 / GEMÜSE-JULIENNE / PFANNKUCHENSTREIFEN 10

FRÜHLINGSKRÄUTER SCHAUMSÜPPCHEN

JAKOBSMUSCHEL / FOCCACIA / GARTENKRESSE 13

SKREI VON DEN LOFOTEN

SAUERAMPFER / ROTE BETE / SAUERKRAUT / SENF KAVIAR / APFEL 21

GEFLÜGELLEBER & RHABARBER

BRIOCHE / RAUCHAAL / MANDEL / WILDKRÄUTER 23

SAISONALER BLATTSALAT "FACHWERK"

TRÜFFEL DRESSING / NÜSSE / GEBRATENE PILZE 13

ZWISCHENGERICHTE

WILDFANG KAISERGRANAT

KRUSTENTIERFOND / SELLERIE / VANILLE / ZITRONE 25

PIKANTE NDUJA RAVIOLI

PARMESANSCHAUM / BURRATA / RUCOLA 17

ALS HG 23

WEINEMPFEHLUNG

2018 RIED "SULZ BRUNNENHAUS" SAUVIGNON BLANC 8

"EXKLUSIVFÜLLUNG RESTAURANT FACHWERK"

WEINGUT TEMENT

STEIERMARK, ÖSTERREICH

HAUPTGERICHTE

MILCHKALBSFILET VON PETERSFARM KALBSBRIES / MORCHELN / LAUCH / PILZ-BEIGNET / HASELNUSS	42
GEGRILLTES ROASTBEEF „GRAIN FED“ PORTWEINJUS / WILDER BLUMENKOHL & BROKKOLI EINGELEGTE PERLZWIEBELN / RÖSTKARTOFFELN	39
ROSA SALZWIESEN LAMMRÜCKEN ROSMARINSAUCE / GYOZA / AUBERGINE / POLENTA	40
FRANZÖSISCHES SCHWARZFEDERHUHN GEBRATENE SALATHERZEN / QUINOA / NUSSBUTTER / RHABARBER	29
SHORT RIBS VOM „GOP“ RIND KORIANDER MAYO / KRÄUTERKARTOFFEL / DREIERLEI BOHNEN	39
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
2022 CHARDONNAY „FELDSPAT – QUARZ & GLIMMER“ WEINGUT WAGNER-STEMPEL RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND	6

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

FISCHGERICHTE

SAIBLINGSFILET

SAFRANSCHAUM / GRÜNER SPARGEL / TOMATEN LINSEN 32

ATLANTIK STEINBUTT

WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME 39

VEGETARISCH

BLUMENKOHL

BEURRE BLANC / QUINOA / GERÖSTETER BLUMENKOHL /
FRISCHKÄSECREME / LILA BLUMENKOHL 23

SPAGHETTI IN LIMONENSAUCE (VEGAN)

GURKE / RÄUCHERTOFU / RUCOLA / GARTENKRÄUTER PESTO 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

HÄHNCHENNUGGETS VOM KIKOK HUHN

POMMES / GURKENSALAT / KETCHUP & MAYO 12

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

APFEL TARTE

TARTE TATIN / VANILLEEIS / KARAMELLSAUCE / APFELRAGOUT 13

AFFOGATO „FACHWERK“

IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN 9

MASCARPONE MEETS RHABARBER

HIMBEEREN / RHABARBERSORBET / MASCARPONEMOUSSE / BALSAMICO 13

ROHMILCHKÄSE VOM MÂITRE-AFFINEUR WALTMANN

MORBIER / COMTÉ / VALENCAY / MIMOLETTE
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