



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	9
ROSÉ CORPINNAT – GRAMONA 0,1L	8
PRISECCO „ALKOHOLFREI“ – MANUFAKTUR JÖRG GEIGER 0,1L	6

MENÜ EMPFEHLUNG

BLAUFLOSSEN THUNFISCH

REIS / GURKE / WASABI / INGWER / SPARGEL

DAZU: 2023 MUSKATELLER
WEINGUT RINGS, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,1L = 5

KALBSHERZ & BRIES

BLUMENKOHL / SESAM / TRÜFFEL

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

ATLANTIK-STEINBUTT

WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME

DAZU: 2020 „DIDO BLANCO“
RENE BARBIER & SARA PEREZ, MONTSANT, SPANIEN 0,1L = 8

FRANZÖSISCHE TAUBE

JUS / MORCHELN / SELLERIE / TRAUBEN

DAZU: 2022 SPÄTBURGUNDER „KALK & LÖSS“
WEINGUT AM KLOTZ, BADEN, DEUTSCHLAND 0,1L = 6

VALRHÔNA DULCEY

MOUSSE KUGEL / ERDBEER SORBET / KAKAO / MARINIERTE ERDBEEREN

DAZU: 2022 „WESTHOFENER“ RIESLING KABINETT
WEINGUT DREIHORNMÜHLE. RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 0,1L = 6

3-GANG MENÜ

OHNE TAUBE & KALBSBRIES – 71

4-GANG MENÜ

OHNE TAUBE – 92 (ORDER BIS 20:00 UHR)

5-GANG MENÜ

111 (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

UNSER „BEEF TEA“

KONZENTRIERTE ESSENZ VOM RIND
KLÖSSCHEN / EIERSTICH / GEMÜSE-JULIENNE

11

SPARGELCREMESUPPE

WILDFANG-GARNELE / KRÄUTERÖL

13

BLAUFLOSSEN THUNFISCH

REIS / GURKE / WASABI / INGWER / SPARGEL

22

TATAR VOM RINDERFILET

HAUSMARINADE / KNOCHENMARK / PARMESAN / SCHNITTLAUCH

23

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”

HIMBEER-DRESSING / BEEREN / WILDKRÄUTER

14

ZWISCHENGERICHTE

KALBSHERZ & BRIES

BLUMENKOHL / SESAM / TRÜFFEL

20

WEISSE TRÜFFEL BOLOGNESE

TRÜFFEL / PARMESANSCHAUM / SPAGHETTI / EIGELB

18

ALS HG

26

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

HAUPTGERICHTE

IRISCHES RINDERFILET

MORCHELRAHM / VANILLEKAROTTEN / MISO / KARTOFFELKROKETTE 44

GEGRILLTES ROASTBEEF „GRAIN FED“

PORTWEINJUS / WILDER BLUMENKOHL & BROKKOLI
EINGELEGT PERLZWIEBELN / RÖSTKARTOFFELN 39

KIKOK HÄHNCHENBRUST

VELOTÉ / GRÜNER SPARGEL / RADIESCHEN / KRÄUTERSEITLINGE / ERBSE / RISOTTO 29

IBERICO FILET & BACKE

SÜSS- & VIOLETTE KARTOFFEL / MAIS / HONIG-LAUCH / SERRANO CRUMBLE 34

FACHWERK-BURGER

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

250G „NIENBURGER“ STANGELSPARGEL VOM SPARGELHOF MEYER

WAHLWEISE HOLLANDAISE ODER ZERLASSENE BUTTER / NEUE KARTOFFELN 25

MIT SCHINKEN AUSWAHL (WESERBERGLAND-DUROC & WACHOLDER) + 10

MIT KLEINEM KALBSSCHNITZEL + 15

MIT STEINBUTTFILET + 19

MIT KLEINEM RUMPSTEAK + 19

SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL

RÖSTKARTOFFELN / GURKEN-SALAT / ZITRONE / PREISELBEEREN 34

UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN

SCHNITZEL VOM WESERBERGLAND-DUROC-SCHWEIN
SPIEGELEI / RAHMSAUCE / POMMES / BLATTSALATE DER SAISON 29

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

2022 „MALTERDINGER“ CHARDONNAY 9
WEINGUT BERNHARD HUBER
BADEN, DEUTSCHLAND

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

FISCHGERICHTE

SEETEUFEL-BÄCKCHEN

KRUSTENTIER SCHAUM / ERBSEN / FREGOLA SARDA / PAK-CHOI 35

ATLANTIK STEINBUTT

WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME 39

VEGETARISCH

ARTISCHOCKE & BÄRLAUCH

BÄRLAUCHSCHAUM / ZIEGENKÄSE / TOPFEN / TOMATE / HASELNUSS 24

SPAGHETTI IN LIMONENSAUCE (VEGAN)

GURKE / RÄUCHERTOFU / RUCOLA / GARTENKRÄUTER PESTO 21

BIEREMPFEHLUNG

FL o.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

VALRHONA DULCEY

MOUSSE KUGEL / ERDBEER SORBET / KAKAO / MARINIERTE ERDBEEREN 15

AFFOGATO „FACHWERK“

IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN 9

VANILLE MOUSSE

YUZU / BASILIKUM SORBET / KRÄUTER CRUMBLE 14

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

SALTED TOFFEE EIS

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