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
WINZERSEKT - WEISS ODER ROSÉ 0,1L	9
SPARKLING QUINCE ESSENCE 0,0% - 0,1L	6

MENÜ EMPFEHLUNG

GELBSCHWANZ-MAKRELE
GURKE / MEERESKRÄUTER / GIN / MISO / GRANNY SMITH

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

***

DUROC-SCHWEINEBAUCH - 48H GEGART
KARTOFFEL / SPARGEL / ZWIEBEL / KERBEL

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

***

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
KIRSCHE / PFIFFERLINGE / SELLERIE / WALNUSS / FICHTE

DAZU: 2022 SPÄTBURGUNDER „AUS DEN LAGEN“
WEINGUT CHRISTMANN, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,1L = 8

***

ANANAS, KOKOSNUSS & SCHOKOLADE
RUM / KOKOSMOUSSE / ANANASSORBET

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

3-GANG MENÜ
OHNE BAUCH & STEINBUTT– 75

4-GANG MENÜ
OHNE STEINBUTT – 93 (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 10

SPARGELCREMESUPPE
WILDFANG-GARNELE / KRÄUTERÖL 13

GELBSCHWANZ-MAKRELE
GURKE / MEERESKRÄUTER / GIN / MISO / GRANNY SMITH 20

GEBEIZTES RINDERFILET
MELONE / SCHNITTLAUCH / BALSAMICO / KAKAO 21

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”
HIMBEER-DRESSING / BEEREN / WILDKRÄUTER 14

ZWISCHENGERICHTE

DUROC-SCHWEINEBAUCH - 48H GEGART
KARTOFFEL / SPARGEL / ZWIEBEL / KERBEL 18

PFIFFERLINGS-PASTA
RAHM / PARMESAN / GARTENKRÄUTER 18
ALS HG 26

WEINEMPFEHLUNG **0.1l**

2018 RIED “SULZ BRUNNENHAUS” SAUVIGNON BLANC 8
“EXKLUSIVFÜLLUNG RESTAURANT FACHWERK”
WEINGUT TEMENT
STEIERMARK, ÖSTERREICH

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

HAUPTGERICHTE

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
KIRSCHE / PFIFFERLINGE / SELLERIE / WALNUSS / FICHTE 44

GEGRILLTES ROASTBEEF „GRAIN FED“
PORTWEINJUS / WILDER BLUMENKOHL & BROKKOLI
EINGELEGTE PERLZWIEBELN / RÖSTKARTOFFELN 39

KANINCHEN-KEULE
POLENTA / OLIVEN-TAPENADE / KARTOFFEL / KAROTTE 29

KIKOK-HÄHNCHENBRUST
ZITRONEN-THYMIANSAUCE / ARTISCHOCKE / AUBERGINE 29

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 **0.1l**

2023 SILVANER „PUR MINERAL“ 6
WEINGUT RUDOLF FÜRST
FRANKEN, DEUTSCHLAND

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

FISCHGERICHTE

ROCHEN-FLÜGEL
YUZU BEURRE BLANC / ERBSEN-PÜREE / ZUCCHINI / TOMATE / CASHEW 35

ATLANTIK STEINBUTT
WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME 39

VEGETARISCH

KOHLRABI & KRAUSE-GLUCKE
ERBSEN / BUCHWEIZEN / CASHEW 24

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

ERDBEERE & BLÄTTERTEIG
VANILLECREME / WALDMEISTER / ERDBEERSORBET 15

AFFOGATO „FACHWERK“
IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN 9

ANANAS, KOKOSNUSS & SCHOKOLADE
RUM / KOKOSMOUSSE / ANANASSORBET 15

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 „WESTHOFENER“ 6
RIESLING KABINETT
WEINGUT DREIHORNMÜHLE
RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND

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