



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

APERRO

CHAMPAGNER 0,1L	14	GRAHAMS WHITE-PORT TONIC	9
WINZERSEKT - WEISS ODER ROSÉ 0,1L	9	MANZANILLA-SHERRY 5CL	6
SPARKLING QUINCE ESSENCE 0,0% - 0,1L	6	REISETBAUER BLUE-GIN & TONIC	13

MENÜ

FELSEN OKTOPUS

PFIRSICH / LIMETTE / ZUCCHINI / SCHWARZER KNOBLAUCH
DAZU: 2023 MUSKATELLER
WEINGUT RINGS, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,1L = 5

NORDLAND-KAISERGRANAT

GEBRATENE SALATHERZEN / ERDBEERE / PURPLE CURRY / BUTTERMILCH
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

ERFRISCHUNG AUS DER KÜCHE

SALZWIESEN-LAMM

RÜCKEN & KEULE / ROSMARINJUS / POLENTA / APRIKOSE / ERBSE / PFIFFERLINGE
DAZU: 2022 SPÄTBURGUNDER „AUS DEN LAGEN“
WEINGUT CHRISTMANN, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,1L = 8

GEBRANNT ANANAS

MASCARPONE / ANANAS SORBET / KAKAO STREUSEL
DAZU: 2022 „WESTHOFENER“ RIESLING KABINETT
WEINGUT DREIHORNMÜHLE. RHEINHESSEN, DEUTSCHLAND 0,1L = 6

3-GANG MENÜ

OHNE KAISERGRANAT & STEINBUTT – 80

4-GANG MENÜ

OHNE STEINBUTT – 100 (ORDER BIS 20:00 UHR)

5-GANG MENÜ

120 (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
TATAR / WURZELGEMÜSE / EIGELB

12

PIFFERLINGS-SÜPPCHEN

HAUS-GEREIFTER DUROCSCHINKEN / CRÔUTONS

14

FELSEN OKTOPUS

PFIRSICH / LIMETTE / ZUCCHINI / SCHWARZER KNOBLAUCH

20

NORDLAND-KAISERGRANAT

GEBRATENE SALATHERZEN / ERDBEERE / PURPLE CURRY / BUTTERMILCH

25

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”

PILZ-DRESSING / EINGELEGTE PFIFFERLINGE

14

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

2024 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“
WEINGUT BERNHARD OTT
WAGRAM, ÖSTERREICH

7

ZWISCHENGERICHTE

DUROC-SCHWEINEBAUCH - 48H GEGART

KARTOFFEL / SPARGEL / ZWIEBEL / KERBEL

18

PIFFERLINGS-PASTA

RAHM / PARMESAN / GARTENKRÄUTER / SPECK

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

KALBS-LEBER AN SALBEI

APFEL / RÖSTZWIEBEL / KARTOFFELPÜREE / SALBEISAUCE

27

GEGRILLTES ROASTBEEF „GRAIN FED“

PORTWEINJUS / WILDER BLUMENKOHL & BROKKOLI
EINGELEGTE PERLZWIEBELN / RÖSTKARTOFFELN

39

SALZWIESEN-LAMM

RÜCKEN & KEULE / ROSMARINJUS / POLENTA / APRIKOSE / ERBSE / PFIFFERLINGE

42

FILET VOM WEIDERIND

TRÜFFELSAUCE / KAROTTEN-VARIATION / SCHWARZER KNOBLAUCH

45

SCHWARZFEDERHUHN

VELOUTÉ / BIRNE / BOHNE / SPECK / PAVÉ KARTOFFEL

28

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

2022 SPÄTBURGUNDER „AUS DEN LAGEN“
WEINGUT CHRISTMANN
PFALZ, DEUTSCHLAND

8

KLASSIKER

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL

RÖSTKARTOFFELN / GURKEN-SALAT / ZITRONE / PREISELBEEREN

34

UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN

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

29

FACHWERK-BURGER

BRIOCHE-BUN / ZWIEBELCONFIT / WILDKRÄUTER / CHEDDAR / POMMES

25

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

FISCHGERICHTE

SCHWARZER KOHLENFISCH

MISO-CHAMPAGNER SAUCE / RISOTTO / GURKE / STAUDENSELLERIE

36

ATLANTIK STEINBUTT

WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME

39

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

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

6

VEGETARISCH

KICHERERBSE & YOGHURT

COUS COUS / WALDBEEREN

21

RAVIOLI MIT AUBERGINE

CONFIERTE TOMATEN / AUBERGINEN-KAVIAR / RUCOLA

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

WEISSE SCHOKOLADEN CRÉME BRÛLÉE

ERDBEER-SORBET / VANILLECREME / LUFTSCHOKOLADE / BASILIKUM 14

AFFOGATO „FACHWERK“

IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN 9

GEBRANNT ANANAS

MASCARPONE / ANANAS SORBET / KAKAO STREUSEL 14

DAS „CHAMPAGNER-CREMESORBET“

AUFGESCHENKT MIT „RATAFIA CHAMPENOIS“ 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

2019 „DORSHEIMER GOLDLOCH“ 15
RIESLING AUSLESE
SCHLOSSGUT DIEL
NAHE, DEUTSCHLAND