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

APERO

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

GEBEIZTE JACOBSMUSCHEL
CHORIZO / ERBSE / APRIKOSE
DAZU: 2024 BANDOL ROSÉ AUS DER MAGNUM SERVIERT
DOMAINE DE TEMPIER, PROVENCE, FRANKREICH 0,1L = 12

***

SOT L´Y LAISSE
GEFLÜGELGLACE / GNOCCHI / 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: 2024 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC
LA BASTIDE-SAINT DOMINIQUE, RHÔNE, FRANKREICH 0,1L = 11

***

ERFRISCHUNG AUS DER KÜCHE

***

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
KAMPOT-PFEFFER / PFIFFERLINGE / PASTINAKE / PFLAUME / POMMES DAUPHINE
DAZU: 2022 SPÄTBURGUNDER „AUS DEN LAGEN“
WEINGUT CHRISTMANN, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,1L = 8

***

MAIS & BROMBEERE
POPCORN-EIS / HONIG-BACON-STREUSEL
DAZU: 2019 „DORSHEIMER GOLDLOCH“ RIESLING AUSLESE
SCHLOSSGUT DIEL, NAHE, DEUTSCHLAND 0,1L = 15

3-GANG MENÜ
OHNE SOT L´Y LAISSE & STEINBUTT– 79

4-GANG MENÜ
OHNE STEINBUTT – 95 (ORDER BIS 20:00 UHR)

5-GANG MENÜ
118 (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

WEISSES TOMATEN-SÜPPCHEN
RICOTTA / GIN / FOCACCIA 13

BURRATA & WASSERMELONE
BUTTERMILCH / BASILIKUM 18

GEBEIZTE JACOBSMUSCHEL
CHORIZO / ERBSE / APRIKOSE 24

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”
PILZ-DRESSING / EINGELEGTE PFIFFERLINGE 14

WEINEMPFEHLUNG **0.1l**

2024 GRÜNER VELTLINER „FASS 4“ 7
WEINGUT BERNHARD OTT
WAGRAM, ÖSTERREICH

ZWISCHENGERICHTE

DUROC-SCHWEINEBAUCH - 48H GEGART
MINZE / ERBSE / TRAUBEN 17

SOT L`Y LAISSE
GEFLÜGELGLACE / GNOCCHI / TRÜFFEL 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

GESCHMORTE KALBS-BÄCKCHEN
BLUMENKOHL / SESAM / ERBSE 33

SECRETO VOM IBERICO SCHWEIN
ZWIEBEL / RADIESCHEN / KARTOFFEL 32

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

REHRÜCKEN AUS HEIMISCHER JAGD
KAMPOT-PFEFFER / PFIFFERLINGE / PASTINAKE / PFLAUME / POMMES DAUPHINE 46

BRUST VOM KIKOK-HÄHNCHEN
GEFLÜGEL-VELOUTÉ / WIRSING / SALZ-ZITRONE / PFIRSICH 29

WEINEMPFEHLUNG **0.1l**

2022 SPÄTBURGUNDER „AUS DEN LAGEN“ 8
WEINGUT CHRISTMANN
PFALZ, DEUTSCHLAND

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

WOLFSBARSCH
BEURRE BLANC / CHAMPAGNER-KRAUT / WALNUSS / RISOLÉE-KARTOFFELN 35

ATLANTIK STEINBUTT
WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME 40

WEINEMPFEHLUNG **0.1l**

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

VEGETARISCH

SOMMER-RISOTTO
PARMESAN / RADIESCHEN / GRÜNER SPARGEL / KAROTTE 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

MAIS & BROMBEERE
POPCORN-EIS / HONIG-BACON-STREUSEL 14

AFFOGATO „FACHWERK“
IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN 9

PFIRSICH & WEISSE SCHOKOLADE
VANILLECREME MIT BUTTERSTREUSEL / PFIRSICH-SORBET 14

DAS „CHAMPAGNER-CREMESORBET“
AUFGESCHENKT MIT „RATAFIA CHAMPENOIS“ 15

ROHMILCHKÄSE VOM MÂITRE-AFFINEUR WALTMANN
MORBIER / COMTÉ / VALENCAY / ROQUEFORT CARLES
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

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