



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

APERERO

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

MARINIERTER KINGFISH

CANTALOUPE-MELONE / SHISO / ROTE ZWIEBEL / AVOCADO
DAZU: 2023 BANDOL ROSÉ AUS DER MAGNUM SERVIERT
DOMAINE DE TEMPIER, PROVENCE, FRANKREICH 0,1L = 12

HUMMER-SCHWANZ

KRUSTENTIER-ESPUMA / KAROTTE / MANGO
DAZU: 2018 SAUVIGNON BLANC RIED „SULZ BRUNNENHAUS“
EXKLUSIVFÜLLUNG RESTAURANT FACHWERK,
WEINGUT TEMENT, STEIERMARK, ÖSTERREICH 0,1L = 8

RED SNAPPER

SAFRANFOND / ZUCCHINI / PAPRIKA / TOMATE
DAZU: 2024 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC
LA BASTIDE-SAINT DOMINIQUE, RHÔNE, FRANKREICH 0,1L = 11

ERFRISCHUNG AUS DER KÜCHE

RÜCKEN VOM ROTHIRSCH

BROMBEERE / SCHWARZWURZEL / STEINPILZE / HEFEKLOß
DAZU: 2022 SPÄTBURGUNDER „TRADITION“
WEINGUT RUDOLF FÜRST, FRANKEN, DEUTSCHLAND 0,1L =

KAROTTENKUCHEN & ZITRONE

ESTRAGON-EIS / LEMON CURT / FRISCHKÄSE
DAZU: 2019 „DORSHEIMER GOLDLOCH“ RIESLING AUSLESE
SCHLOSSGUT DIEL, NAHE, DEUTSCHLAND 0,1L = 15

3-GANG MENÜ

OHNE RED SNAPPER & HUMMER – 77

4-GANG MENÜ

OHNE RED SNAPPER – 99 (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

KÜRBISSUPPE

STEIRISCHES KERNÖL / WILDFANG GARNELE / KÜRBIS-APFELRAGOUT

13

MARINIERTER KINGFISH

CANTALOUPE-MELONE / SHISO / ROTE ZWIEBEL / AVOCADO

24

VITELLO TONNATO

KALBSRÜCKEN / KAPERN / THUNFISCH-CREME / PAPRIKA

21

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”

EINGELEGTER KÜRBIS / KÜRBISKERN-DRESSING / GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

14

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

2023 RIESLING „VON DEN TERRASSEN“
WEINGUT KNEBEL
MOSEL, DEUTSCHLAND

6

ZWISCHENGERICHTE

HUMMER-SCHWANZ

KRUSTENTIER-ESPUMA / KAROTTE / MANGO

27

ENTEN-MAULTASCHEN

ERBSE / ZWIEBELBRÜHE / BIRNE / ENTENLEBER

21

ALS HG

33

ALKOHOLFREIE WEINEMPFEHLUNG

o.1l

RIESLING ODER ROSÉ ALKOHOLFREI
HAARDT-HILLS
PFALZ, DEUTSCHLAND

6

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

HAUPTGERICHTE

RÜCKEN VOM ROTHIRSCH BROMBEERE / SCHWARZWURZEL / STEINPILZE / HEFEKLOß	44
„INSIDE-SKIRT“ VOM BLACK ANGUS RIND BALSAMICO-REDUKTION / SELLERIE / PFIFFERLINGE / KORIANDER	37
GEGRILLTES ROASTBEEF „GRAIN FED“ PORTWEINJUS / WILDER BLUMENKOHL & BROKKOLI EINGELEGTE PERLZWIEBELN / RÖSTKARTOFFELN	39
OLDENBURGER ENTENBRUST WILDGEFLÜGELJUS / QUITTE / ROSENKOHL / TOPINAMBUR / POMMES MACAIRE	35
PLUMA VOM IBERICO SCHWEIN HONIG-SAUCE / SÜSSKARTOFFEL / KOHLRABI / RETTICH	34
WEINEMPFEHLUNG	0.1l
2022 SPÄTBURGUNDER „TRADITION“ WEINGUT RUDOLF FÜRST FRANKEN, DEUTSCHLAND	8

KLASSIKER

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL RÖSTKARTOFFELN / GURKEN-SALAT / ZITRONE / PREISELBEEREN	34
UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN SCHNITZEL VOM 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

RED SNAPPER

SAFRANFOND / ZUCCHINI / PAPRIKA / TOMATE

38

ATLANTIK STEINBUTT

WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME

40

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

2024 CHÂTEAUNEUF-DU PAPE“ BLANC
LA BASTIDE-SAINT DOMINIQUE
RHÔNE, FRANKREICH

11

VEGETARISCH

OFEN-KÜRBIS

CURRY-KOKOS SCHAUM / QUINOA / SHII-TAKE / KÜRBISKERNE

24

RAVIOLI MIT AUBERGINE (VEGAN)

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

„TANNENHÄHER“ 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

ZARTBITTER-SCHOKOLADE IN SCHICHTEN

HASELNUSS-EIS / GANACHE / APFEL IN TEXTUREN 14

AFFOGATO „FACHWERK“

IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN / ESPRESSO 9

KAROTTENKUCHEN & ZITRONE

ESTRAGON-EIS / LEMON CURT / FRISCHKÄSE 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