



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
JÉUNES 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

JACOBSMUSCHEL

APFEL / WILDKRÄUTER / ROTKOHL / ZTTRONE
DAZU: 2023 „SIEBELDINGEN“ RIESLING „VOM BUNTSANDSTEIN“
ÖKONOMIERAT REBHLZ, PFALZ, DEUTSCHLAND 0,1L = 10

PÂTÉ EN CROÛTE

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

GEBEIZTER „LABEL-ROUGE“ LACHS

REIBEKÜCHLEIN / SAUERRAHM / SENFKAVIAR
DAZU: 2024 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC
LA BASTIDE-SAINT DOMINIQUE, RHÔNE, FRANKREICH 0,1L = 11

ERFRISCHUNG AUS DER KÜCHE

DUETT VOM KALB

FILET & BRIES / TRÜFFELJUS / ZWIEBEL-TARTELETT / FLOWER-SPROUTS
DAZU: 2022 SPÄTBURGUNDER „TRADITION“
WEINGUT RUDOLF FÜRST, FRANKEN, DEUTSCHLAND 0,1L = 8

OABIKA, BANANE & WHISKY

KAKAOBRUCH / BISCUIT / OABIKA-MOUSSE
DAZU: 2021 BEERENAUSLESE „CUVÉE“
WEINLAUBENHOF KRACHER, BURGENLAND, ÖSTERREICH 0,1L = 12

3-GANG MENÜ

OHNE PATÉ & LACHS- 77

4-GANG MENÜ

OHNE LACHS – 98 (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

JACOBSMUSCHEL

APFEL / WILDKRÄUTER / ROTKOHL / ZTTRONE

22

PÂTÉ EN CROÛTE

BIRNE / CRÉME FRAICHE / PISTAZIE

24

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”

EINGELEGTER KÜRBIS / KÜRBISKERN-DRESSING / GEFLÄMMTER ZIEGENKÄSE

14

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

2023 RIESLING „VON DEN TERRASSEN“

6

WEINGUT KNEBEL

MOSEL, DEUTSCHLAND

ZWISCHENGERICHTE

WEISSE TRÜFFEL-BOLOGNESE VOM KALB

EIGELB / PARMESAN / TRÜFFEL

19

ALS HG

28

GEBEIZTER „LABEL-ROUGE“ LACHS

REIBEKÜCHLEIN / SAUERRAHM / SENFKAVIAR

20

ALKOHOLFREIE WEINEMPFEHLUNG

0.1l

RIESLING ODER ROSÉ ALKOHOLFREI

6

HAARDT-HILLS

PFALZ, DEUTSCHLAND

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

HAUPTGERICHTE

DUETT VOM KALB

FILET & BRIES / TRÜFFELJUS / ZWIEBEL-TARTELETT / FLOWER-SPROUTS

44

GEGRILLTES ROASTBEEF „GRAIN FED“

PORTWEINJUS / WILDER BLUMENKOHL & BROKKOLI
EINGELEGTE PERLZWIEBELN / RÖSTKARTOFFELN

39

FLANK STEAK VOM BLACK ANGUS RIND

KÜRBIS / RINDERBÄCKCHEN / SELLERIE / HERZHAFTER BAUMKUCHEN

39

BARBARIE-ENTENBRUST

WILDGEFLÜGELJUS / QUITTE / ROSENKOHL / TOPINAMBUR / POMMES MACAIRE

36

GÄNSEZEIT

SANFT GEGARTE GÄNSEBRUST

ROTKOHL / BRATAPFEL / APFEL-GÄNSEJUS / CRANBERRY / KNÖDEL

40

DITHMARSCHER BAUERNGANS – FÜR 4 PERSONEN IN 2 GÄNGEN SERVIERT

ROTKOHL / BRATAPFEL / APFEL-GÄNSEJUS / ZWEIERLEI KNÖDEL / GLASIERTE MARONEN
NUR AUF VORBESTELLUNG (48 H VORLAUFZEIT)

240

KLASSIKER

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL

RÖSTKARTOFFELN / GURKEN-SALAT / ZITRONE / PREISELBEEREN

34

UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN

SCHNITZEL VOM DUROC-SCHWEIN
SIEGELEI / RAHMSAUCE / POMMES / BLATTSALATE DER SAISON

29

FACHWERK-BURGER

BRIOCHE-BUN / ZWIEBELCONFIT / WILDKRÄUTER / CHEDDAR / POMMES

25

FISCHGERICHTE

LOFOTEN-SKREI

RAUCH-BEURRE BLANC / AAL / SPITZKOHL / CHIOGGA-BEETE 36

ATLANTIK STEINBUTT

WAGYU / DASHI / FENCHEL / SCHNITTLAUCH-KARTOFFELCREME 40

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

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

11

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE SEMMELKNÖDEL

KRÄUTERRAHM / KAROTTEN / FELDSALAT / WALDPILZE 22

SPINAT-RAVIOLI (VEGAN)

CONFIERTE TOMATEN / AUBERGINE / SOJA-SCHAUM 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

OABIKA, BANANE & WHISKY

KAKAOBRUCH / BISCUIT / OABIKA-MOUSSE

15

AFFOGATO „FACHWERK“

IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN / ESPRESSO

9

IVOIRE SCHOKOLADE

MANDEL / KOKOSNUSS / BIRNE / BUTTERSTREUSEL

14

DAS „CHAMPAGNER-CREMESORBET“

AUFGESCHENKT MIT „RATAFIA CHAMPENOIS“

15

ROHMILCHKÄSE VOM MÂITRE-AFFINEUR WALTMANN

MORBIER / COMTÉ / ROQUEFORT CARLES

BANANENBROT / CHUTNEY / FEIGENSENF

18

UNSERE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEM EIS & SORBET

JE NOCKE

3

SNICKERS

BOURBON-VANILLE

HIMBEERSORBET

MANGOSORBET

SALTED TOFFEE EIS

PASSIONSFREUCHT

PISTAZIE

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

2019 „DORSHEIMER GOLDLOCH“

15

RIESLING AUSLESE

SCHLOSSGUT DIEL

NAHE, DEUTSCHLAND