



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

APERÖ

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

WILDFANG-MAKRELE

BUTTERMILCH / GURKE / MEERSKRÄUTER / BERGAMOTTE / GRANNY SMITH / SHISO
DAZU: 2023 RIESLING – LANDWEIN DER MOSEL
WEINBAU JULIEN RENARD, MOSEL, DEUTSCHLAND 0,1L = 10

BERGKÄSE-RAVIOLO

AKI-KAVIAR / PARMESAN / SALZ-ZITRONE
DAZU: 2023 CHARDONNAY „DREI DÖRFER“
WEINGUT FRANZ KELLER, BADEN, DEUTSCHLAND 0,1L = 15

EISMEER-SAIBLING

NUSSBUTTER / GRÜNER SPARGEL / BBQ-LACK / MAIS / KOPFSALAT
DAZU: 2019 BIANCO DI AMPELEIA - TREBBIANO
TENUTA AMPELEIA, TOSKANA, ITALIEN 0,1L = 12

ERFRISCHUNG AUS DER KÜCHE

FLAT IRON STEAK „GOP“

KAROTTE / PILZ-EMULSION / ZWIEBEL / SELLERIE / PAVÉ-KARTOFFEL
DAZU: 2023 „THREE VALLEYS“ – ZINFANDEL/CARIGNANE/PETITE SIRAH
RIDGE VINEYARDS, KALIFORNIEN 0,1L = 14

OLIVE & MANDEL

MEERSALZ / GANACHE / OLIVEN-EIS / ZITRONE / OLIVENÖL
DAZU: 2021 BEERENAUSLESE „CUVÉE“
WEINLAUBENHOF KRACHER, BURGENLAND, ÖSTERREICH 0,1L = 12

3-GANG MENÜ

OHNE RAVIOLO & SAIBLING – 75

4-GANG MENÜ

OHNE SAIBLING – 99 (ORDER BIS 20:00 UHR)

5-GANG MENÜ

115 (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

CREMIGES „PARMIGIANO-REGGIANO“ SÜPPCHEN

PARMA-SCHINKEN / PARMESAN-PRALINE

11

WILDFANG-MAKRELE

BUTTERMILCH / GURKE / MEERSKRÄUTER / BERGAMOTTE / GRANNY SMITH / SHISO

21

HAND-GESCHNITTENES TATAR VOM WIESEN-KALB

BRIOCHE / SENF-KAVIAR / RADIESCHEN / KRÄUTER-MAYO

22

SAISONALER BLATTSALAT „FACHWERK“

SPINAT / GRANATAPFEL / ZIEGENKÄSE / TOMATE

14

WEINEMPFEHLUNG

o.1l

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

6

ZWISCHENGERICHTE

BERGKÄSE-RAVIOLO

AKI-KAVIAR / PARMESAN / SALZ-ZITRONE

27

ALS HG

39

SAFRAN-RISOTTO

MUSCHELN / TOMATEN-SCHAUM / GARTENKRÄUTER

20

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

BÄCKCHEN VOM IBERICO-SCHWEIN OFENGEMÜSE / PETERSILIENWURZEL / OCHSENHERZ-TOMATE	35
GEGRILLTES ROASTBEEF „GRAIN FED“ PORTWEINJUS / WILDER BLUMENKOHL & BROKKOLI EINGELEGTE PERLZWIEBELN / RÖSTKARTOFFELN	39
FLAT IRON STEAK „GOP“ KAROTTE / PILZ-EMULSION / ZWIEBEL / SELLERIE / PAVÉ-KARTOFFEL	36
FILET VOM WIESENKALB CAFÉ DE PARIS SAUCE / POLENTA / AUBERGINE / BLUMENKOHL	42
OLDENBURGER ENTENBRUST ORANGE / WIRSING / GNOCCHI	37

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
WEINEMPFEHLUNG	0.11
2018 SAUVIGNON BLANC „SULZ BRUNNENHAUS“ EXKLUSIVFÜLLUNG RESTAURANT FACHWERK WEINGUT TEMENT STIEFERMARK, ÖSTERREICH	8

FISCHGERICHTE

EISMEER-SAIBLING

NUSSBUTTER / GRÜNER SPARGEL / BBQ-LACK / MAIS / KOPFSALAT 36

ATLANTIK-STEINBUTT

PORRÉE / BEURRE BLANC / CHICORÉE / ERBSE 40

VEGETARISCH

HAUSGEMACHTE TRÜFFEL-GNOCCHI

GRÜNER SPARGEL / VELOUTÉ / FRÜHLINGSLAUCH 23

PORTOBELLO-PILZE (VEGAN)

SOJA / RAVIOLI / RUCOLA 21

BIEREMPFEHLUNG

FL 0.33L

BIRDY BRAUEREI AUS STADTHAGEN – FAMILIE FRANK URBAN
PREISGEKRÖNTE BRAUKUNST AUS DER REGION

„ZIEGENMELKER“ PILSNER 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

LIMO EMPFEHLUNG FÜR DIE KIDS 😊

FL 0.35L

ALMDUDLER KRÄUTER-LIMONADE 5

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

OLIVE & MANDEL

MEERSALZ / GANACHE / OLIVEN-EIS / ZITRONE / OLIVENÖL 14

AFFOGATO „FACHWERK“

IVOIRE SCHOKOLADE / PISTAZIEN / ESPRESSO 9

APFEL & GUANAJA SCHOKOLADE 70%

BAISER / KERBEL / BROWNIE 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
PASSIONSFRUCHT
PISTAZIE

WEINEMPFEHLUNG

0.1l

2021 BEERENAUSLESE „CUVÉE“ 12
WEINLAUBENHOF KRACHER
BURGENLAND, ÖSTERREICH