



FASANERIE

HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT FASANERIE

\*\*\*\*\*

UNSERE APÉRITIF EMPFEHLUNGEN:

CREMANT D´ALSACE

GRAND C

Vintage extra brut

Appellation Cremant D´Alsace contrôlée

9,00 / 0,1l

APERITIVO FRESCO SPRITZ

Aperitivo Fresco, Prosecco, Soda, Zitrone, Minze

*Erfrischend mit Noten von Zitrone und Ingwer.*

9,00 / 0,2l



FASANERIE

AUF DER HAUT GEBRATENES FILET VOM LENGFISCH  
mit Kaisergranatschaum und jungen Rübchen

\*\*\*

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE  
NACH ITALIENISCHEM FAMILIENREZEPT  
mit Knoblauchsrauke aus umliegenden Wäldern

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM  
geschmort und kurzgebraten  
Rotweinjus  
grüne Bohnen und Perlzwiebeln  
Cremige Polenta mit dänischem Rauchsatz und jungem Gundermann

\*\*\*

MILLE-FEUILLE  
mit Mandelcreme und Sauerrahm  
Limettengel und Schokoladensorbet

ALS 4 – GANG - MENÜ  
99,00

ALS 3 – GANG - MENÜ  
(ohne Pasta)  
79,50



FASANERIE

AM TISCH AUFGEGOSSEN  
ESSENZ VON ROTER BETE UND WIESENKALB  
mit Meerrettichklößchen und Schnittlauch

\*\*\*

SAUTIERTE JACOBSMUSCHELN MIT PIMENT D'ESPELETTE  
sanft gegartem Orangenchorée und Aalrauchschaum

\*\*\*

GESCHMORTER PORTWEIN-KOHLRABI  
mit friesisch Blue, Zwiebeln und Knoblauchsrauke

\*\*\*

FILET VOM ANGUSRIND  
AUS DER AUFZUCHT VON BENT JENSEN-NISSEN  
NACH WELLINGTON ART  
mit Pilz-Duxelles und Blätterteig  
Madeirajus, Sautiertem Brokkoli und Kartoffelkroketten

\*\*\*

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN  
AUS DER HOFKÄSEREI BACKENHOLZ  
mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelee und verschiedenen Brotsorten

ALS 5 – GANG – MENÜ  
110,00

ALS 4 – GANG – MENÜ  
(ohne Kohlrabi)  
99,00

ALS 3 - GANG – MENÜ  
(ohne Muscheln und Kohlrabi)  
86,50



FASANERIE

**Weißweine:**

**2023er Vermentino**

Denominazione de Origine Controllata

Weingut Antonio Argiolas

Sardinien/Italien

44,00 / 0,75l

**2024er Sancerre**

Appellation Sancerre Contrôlée

Sauvignon Blanc

Domaine La Gemière

Loire/Frankreich

47,50 / 0,75l

**Rotweine:**

**2023er Barbera D'Alba**

Denominazione di Origine Controllata

Weingut Bruno Giacosa

Piemont/Italien

79,00 / 0,75l

**2018er Château La Tour Carnet**

Cru Classé

Merlot, Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc, Petit Verdot

Haut-Médoc/Frankreich

85,00 / 0,75l

**2021er „ES“ ANNO XXI**

Qualitätswein b. Anbaugebiete

Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder

Weingut Ellermann-Spiegel

Pfalz/Deutschland

44,00 / 0,75l

**Dessertwein:**

**2020er Riesling Auslese**

Prädikatswein

Königslay-Terrassen

Weingut Kallfelz

Mosel/Deutschland

55,00 / 0,5l

12,00 / 0,1l

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.