



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



SANFT GEGARTES FILET VOM SKREI  
mit Kaisergranatschaum und jungen Rübchen

\*\*\*

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE  
NACH ITALIENISCHEM FAMILIENREZEPT  
mit Bärlauch aus umliegenden Wäldern

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM  
geschmort und kurzgebraten  
Rotweinjus  
grüne Bohnen und Perlzwiebeln  
Cremige Polenta mit Dänischem Rauchsatz

\*\*\*

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 und Zwiebeln

\*\*\*

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  
45,00 / 0,75l

**2024er Sancerre**

Appellation Sancerre Contrôlée  
Sauvignon Blanc  
Domaine La Gemière  
Loire/Frankreich  
45,00 / 0,75l

**Rotweine:**

**2023er Barbera D'Alba**

Denominazione di Origine Controllata  
Weingut Bruno Giacosa  
Piemont/Italien  
57,50 / 0,75l

**2018er Château La Tour Carnet**

Cru Classé  
Merlot, Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc, Petit Verdot  
Haut-Médoc/Frankreich  
89,00 / 0,75l

**2021er „ES“ ANNO XX**

Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder  
Weingut Ellermann-Spiegel  
Pfalz/Deutschland  
42,50 / 0,75l

**Dessertwein:**

**2020er Riesling Auslese**

Prädikatswein  
Königslay-Terrassen  
Weingut Kallfelz  
Mosel/Deutschland  
58,00 / 0,5l      12,00 / 0,1l

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.