

HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT FASANERIE

\*\*\*\*\*

UNSERE APÉRITIF EMPFEHLUNGEN:

WINZERSEKT

Chardonnay, trocken  
Weingut Frank-Ellermann Spiegel  
Kleinfischlingen/Pfalz  
Deutschland  
€ 7,50 / 0,1l

CHAMPAGNER

Ruinart, Brut  
€ 14,50 / 0,1l  
€ 45,00 / 0,375l  
€ 85,00 / 0,75l

KIR ROYAL

Crème de Cassis, Ruinart Champagner  
€ 14,00 / 0,1l

LILLET-BLUEBERRY TONIC

Lillet Blanc, Limettensaft, Heidelbeerpüree, Thomas Henry Tonic,  
Heidelbeeren und Minze  
€ 7,90 / 0,2l

PIMM'S CUP

Kräuterapéritif auf Ginbasis  
Thomas Henry Ginger Ale, Gurke, Orange und Thymian  
€ 7,90 / 0,2l

HAUSGERÄUCHERTER SCHINKEN VOM REHWILD  
AUS HEIMISCHEN REVIEREN

Pilze in Kräutermarinade  
Feldsalat und karamellierte Walnüsse

\* \* \*

CRÉME BRÛLÉE VON DER ENTENLEBER

mit süßsauren Blaubeeren und krossem Brioche

\* \* \*

GEBRATENES FILET VOM ANGELNER RIND

Rahmsauce

sautierter Blattspinat mit Rosinen und Knoblauch  
Creme von Topinambur und schwarzem Wintertrüffel

\* \* \*

AUSWAHL

AN REGIONALEN UND INTERNATIONALEN KÄSEPIKANTERIEN

mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelee und verschiedenen Brotsorten

MENÜ € 81,00

als 3-Gänge-Menü ohne Entenleber € 69,00

LEGIERTE ESSENZ VON FASAN UND STEINPILZ  
AUS HEIMISCHEN WÄLDERN  
AM TISCH AUFGEGOSSEN  
mit Crépinette und Piemonteser Haselnüssen

\*\*\*

SANFT GEGARTER RÜCKEN VON DER NORDSEEMAKRELE  
mit Petersilienwurzel, Williams Birne und Rote Bete Kaviar

\*\*\*

NOCKEN VOM GEANGELTEN EIDERHECHT  
im Sud aus Krustentieren, Zitronengras und Mandarinen

\*\*\*

IN WACHOLDERBUTTER GEBRATENER REHRÜCKEN  
AUS HEIMISCHEN REVIEREN  
Bratenjus mit Brombeeressig  
bunte Karotten  
Püree von Blumenkohl und gerösteten Macadamianüssen

\*\*\*

HAUSGEMACHTES SORBET VON DER QUITTE  
mit aufgeschlagenem Sauerrahm, knuspriger Schokolade und eingelegten Quitten

MENÜ € 99,00

als 4-Gänge-Menü ohne Nordseemakrelen € 85,00

als 3-Gänge-Menü ohne Nordseemakrelen und Eiderhecht € 73,00

### **Weißweine:**

#### **2019er Fasanerie Riesling**

Hochgewächs

Weingut Albert Kallfelz

Deutschland/Mosel

€ 26,00 / 0,75l

*Riesling aus dem „Weingarten des Hotels“*

#### **2019er Chablis**

Appellation d'Origine Contrôlée

Chardonnay

Weingut Joseph Drouhin

Frankreich/Burgund

€ 39,00 / 0,75l

### **Rotweine:**

#### **2019er Spätburgunder Urstück**

Qualitätswein b. Anbaugebiete

Weingut Carl Ehrhard

12 Monate Barriquefass

Deutschland/Rheingau

€ 36,00 / 0,75l

#### **2009er Chateau Lafon-Rochet**

Appellation Saint Estephe Contrôlée

4ème Cru Classé

Weingut Lafon-Rochet

Frankreich/Burgund

€ 120,00 / 0,75l

#### **2015er Amarone Classico**

Denominazione di Origine Controllata

Corvina Veronese, Rondinella

Weingut Tommasi

Italien/Valpolicella

€ 69,00 / 0,75l

### **Dessertwein:**

#### **2018er Riesling Auslese**

Prädikatswein

Königslay-Terrassen

Weingut Kallfelz

Deutschland/Mosel

€ 49,00 / 0,5l

€ 11,00 / 0,1l

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.