

HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT FASANERIE

\*\*\*\*\*

UNSERE APÉRITIF EMPFEHLUNGEN:

CREMANT D´ ALSACE

GRAND C

Vintage extra brut

Appellation Cremant D´ Alsace controllée

€ 9,00 / 0,1l

LILLET- LIME AND MINT

Lillet Blanc, Limetten-Minzsirup, Limettensaft,

Soda und frische Minze

€ 7,90 / 0,2l

PIMM´ S BLACKBERRY GINGER

Kräuterapéritif auf Ginbasis

Thomas Henry Ginger Ale, Limettensaft

hausgemachter Ingwersirup

€ 7,90 / 0,2l

**PRALINE VOM WILDGEFLÜGEL  
UND LEBER VOM MAIBOCK**

mit Sauce Oxford  
jungen Wildkräutern und Waldorfsalat mit Pimpernelle aus dem  
Kräutergarten

\*\*\*

**GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN**

mit Fenchelcreme und Kräutersud von getrockneten Tomaten

\*\*\*

**FILETSTEAK VOM HUSUMER RIND**

aufgeschlagene Berner Sauce  
sautierter Spargel und Steinchampignons  
neue Kartoffeln mit Nußbutter

\*\*\*

**AUSWAHL AN REGIONALEN UND INTERNATIONALEN  
KÄSEPIKANTERIEN**

mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelee  
und verschiedenen Brotsorten

**ALS 3-GANG - MENÜ ohne Jakobsmuschel € 64,50**

**ALS 4-GANG – MENÜ € 85,00**

ESSENZ VON SPARGEL UND PERLUHN  
mit Brunnenkresse

\*\*\*

FILET VOM STEINBUTT  
IN LIMETTENBUTTER GEBRATEN  
mit Roter Bete, Meerrettich und jungen Erbsenschoten

\*\*\*

HAUSGEMACHTE PASTA  
NACH ITALIENISCHEM FAMILIENREZEPT  
mit Backensholzer Deichkäse Gold, mariniertem und sautiertem Spinat

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM SALZWIESENLAMM  
Geschmorte Keule und rosa gebratenes Karree  
Rotweinjus  
sautierte Paprika mit gerösteten Pinienkernen  
Bulgur mit Rosinen und Kreuzkümmel

\*\*\*

VARIATION VOM RHABARBER  
mit Apfelminze aus dem Hotelgarten

ALS 3-GANG – MENÜ ohne Steinbutt und Pasta € 73,00

ALS 4-GANG – MENÜ ohne Steinbutt € 85,00

ALS 5-GANG - MENÜ € 99,00

**Weißweine:**

**2020er Weißer Burgunder**

Smaragd  
Weingut Rudi Pichler  
Wachau/Wösendorf  
€ 42,50 / 0,75l

**2020er Chablis**

Appellation d'Origine Contrôlée  
Chardonnay  
Domaine Joseph Drouhin  
Burgund/Chablis/ Grand Chemarin  
€ 39,00 / 0,75l

**Rotweine:**

**2017er Spätburgunder URSTÜCK**

Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut Carl Ehrhard  
12 Monate Barriquefass  
Rüdesheim/Rheingau  
€ 36,00 / 0,75l

**2011er Chateau Belair Monange**

Premier Grand Cru Classé  
Merlot/Cabernet Franc  
Saint Emilion  
€ 165,00 / 0,75l

**2015er Amarone**

D.O.C. e Garantita  
Corvina Veronese, Corvione  
Rondinella, Molinara  
Weingut Tommasi  
Venetien/ Valpolicella  
€ 69,00 / 0,75l

**Dessertwein:**

**2018er Riesling Auslese**

Prädikatswein  
Königslay-Terrassen  
Weingut Kallfelz  
Mosel  
€ 49,00 / 0,5l  
€ 11,00 / 0,1l

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.