



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

SARTI SPRITZ

Sarti Rosa, Prosecco, Sodawasser

€ 8,50 / 0,2l

*Sarti Rosa ist ein fruchtig-lieblicher Aperitif aus Italien
mit Blutorange, Mango und Maracuja.*



FASANERIE

AM TISCH AUFGEGOSSEN
ESSENZ VON MARONENPILZEN UND WIESENKALB
mit Bärlauchravioli und Trauben

GEBRATENES FILET VOM SEESAIBLING
mit gebratenem Chicorée

VARIATION VOM TREENEWIESENLAMM
AUS KLEINBÄUERLICHER AUFZUCHT
gebacken, geschmort und kurzgebraten
Rotweinjus
grüne Bohnen und Perlzwiebeln
Creme von Süßkartoffeln mit Schabziger Klee

PARFAIT VON EIERPUNSCH
mit Baumkuchen, Rhabarber und Orange

ALS 4 – GANG - MENÜ
€ 99,00

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



FASANERIE

GEBEIZTER RÜCKEN VOM ANGUSRIND

mit Pfeffer-Bärlauchschand und den ersten marinierten Wildkräutern

SAUTIERTE JACOBSMUSCHELN MIT PIMENT D ESPELETTE

Orangenschaumsauce und Creme von Pastinaken

HAUSGEMACHTE VOLLKORNPASTA

NACH ITALIENISCHEM FAMILIENREZEPT

sautierter Blattspinat und Süßkartoffel-Buttercreme

FILET UND BÄCKCHEN VOM HOLSTEINER WIESENKALB

Bratenjus mit Portwein

Vanillemöhren und gebratene Champignons

Kartoffelkrapfen

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 Pasta)

€ 99,00

ALS 3 - GANG – MENÜ

(ohne Muscheln und Pasta)

€ 86,50



FASANERIE

Weißweine:

2021er Weißer Burgunder

Smaragd
Weingut Rudi Pichler
Wachau/Wösendorf
€ 45,00 / 0,75l

2021er Chablis

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

Rotweine:

2015er Spätburgunder

Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut des Grafen Neipperg
Neipperger Schlossberg
€ 34,50 / 0,75l

2011er Chateau Bélair Monange

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

2017er Amarone

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

Dessertwein:

2019er Riesling Auslese

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

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.