



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 ROSATO

Ramazzotti Aperitivo Rosato, Rosé, Prosecco, Sodawasser

8,50 / 0,2l

*Noten von Hibiskus und Orangenblüten  
verleihen dem Ramazzotti Aperitivo Rosato  
seinen blumig-fruchtigen Geschmack  
und machen ihn zu einem erfrischend anmutigen Getränk.*



FASANERIE

ZWEIERLEI VON BIOLAND RIND  
AUS DER AUFZUCHT VON BAUER ZYDEK  
gebeizter Rücken und Carpaccio  
marinierte Pilze, gebackenes Eigelb und feine Salate

\*\*\*

FILET VOM SEESAIBLING  
mit einer Creme von Steckrüben und dänischem Rauchsatz

\*\*\*

BRUST UND KEULE VON DER BAUERNENTE  
Bratenjus mit Spitzwegerich und Orange  
Dithmarscher Apfelrotkohl und Graubrotflan

\*\*\*

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

ALS 4 – GANG - MENÜ  
87,00

ALS 3 – GANG - MENÜ  
(ohne SEESAIBLING)  
68,50



FASANERIE

SANFT GEGARTE JAKOBSMUSCHELN  
mit Perlgraupen und Mangold

\*\*\*

AM TISCH AUFGEGOSSEN:  
LEICHTE CREMESUPPE VON PASTINAKEN UND HOLSTEINER COX  
mit geräuchertem Aal

\*\*\*

HAUSGEMACHTE TAGLIATELLE  
mit Kürbiscreme, Rosenkohl und Bröselbutter

\*\*\*

ZWEIERLEI VOM REHWILD AUS HIESIGER JAGD  
KURZGEBRATENER RÜCKEN UND RAGOUT FIN  
sautierte Möhren und Kartoffel-Petersilienstampf

\*\*\*

GEBRANNTRE CREME VON DANNEWERKER HONIG  
mit Quitte und Maronen-Kardamomeis

ALS 5 – GANG – MENÜ  
99,00

ALS 4 – GANG – MENÜ  
(ohne Nudeln)  
89,00

ALS 3-GANG – MENÜ  
(ohne Cremesuppe und Nudeln)  
73,50



FASANERIE

**Weißweine:**

**2020er 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:**

**2020er Spätburgunder**

Qualitätswein b. Anbaugebiete  
Weingut Carl Ehrhard  
Berg Roseneck/Rheingau  
42,00 / 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:**

**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.