



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

PIMM'S NO. 1 CUP

PIMM'S NO. 1, GINGER ALE, GURKE

Pimm's No. 1 Cup ist ein fruchtiger Drink auf Gin-Basis,
hergestellt nach einem Geheimrezept,
das Gin mit einer delikaten Kombination aus Botanicals,
karamellisierter Orange und warmen Gewürzen versieht.

8,50€ / 0,2l



FASANERIE

AM TISCH AUFGEGOSSEN
LEGIERTE ESSENZ VOM REHWILD AUS HIESIGER JAGD
mit Cranberries und Praline

FILET VOM SEETEUFEL MIT LUFTGETROCKNETEM SCHINKEN
Perlgraupenrisotto mit Chorizo und Schnittlauch

GEBRATENES FILET VOM ANGUSRIND
Rotweinjus mit Majoran
karamellierte Vanille-Möhren
Creme von Pastinake und Nußbutter

SAFTIGES MOH NKÜCHLEIN
mit Brombeere, Mirabelle und Frischkäse

ALS 4 – GANG - MENÜ
€ 99,00

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



FASANERIE

CARPACCIO VOM OCTOPUS
mit Limetten-Sesamvinaigrette und feinen Salaten

BUTTERZART GEGARTER BAUCH VOM DUROC SCHWEIN
Jus mit Pflaumen und altem Balsamico

„PELMENI“
hausgemachte Teigtaschen
Sugo von Tomaten mit Frischkäse

ZWEIERLEI VOM REHWILD AUS HIESIGER JAGD
Geschmorte Keule und kurzgebratener Rücken
Rahmsauce mit Wacholder und Lorbeer
junger Rosenkohl mit Speck und Orange
Kartoffelstampf

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 Pelmeni)
€ 99,00

ALS 3 - GANG – MENÜ
(ohne Schweinebauch und Pelmeni)
€ 86,50



FASANERIE

Weißweine:

2021er Weißer Burgunder

Smaragd

Weingut Rudi Pichler

Wachau/Wösendorf

€ 65,00 / 0,75l

2021er Chablis

Appellation d'Origine Contrôlée

Chardonnay

Domaine Joseph Drouhin

Burgund/Chablis/ Grand Chemarin

€ 45,00 / 0,75l

Rotweine:

2015er Spätburgunder

Qualitätswein b. Anbaugebiete

Weingut des Grafen Neipperg

Neipperger Schlossberg

€ 36,50 / 0,75l

2011er Chateau Bélair Monange

Premier Grand Cru Classé

Merlot/Cabernet Franc

Saint Émilion

€ 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

€ 58,00 / 0,5l € 12,00 / 0,1l

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.