



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

LILLET SUMMER VIBES

Lillet Blanc, Zitronensaft, hausgemachter Kamillenblütensirup, Mangolimonade

€ 9,50 / 0,2l



FASANERIE

AM TISCH AUFGEGOSSEN
SCHAUMSUPPE VOM STANGENSPARGEL
mit getrüffelten Ravioli und Trauben

FILET VOM WEIßEN HEILBUTT
mit Perlgraupenrisotto

GEBRATENER RÜCKEN UND GESCHMORTE SCHULTER
VOM STAPELHOLMER TREENEWIESENLAMM
aus kleinbäuerlicher Aufzucht
Bratenjus mit Knoblauch und Rosmarin
sautiertes junges Gemüse und Graubrotflan

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

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

ALS 4 – GANG - MENÜ
€ 87,00



FASANERIE

SANFT GEGARTE ROULADE
VON BAUER SCHRAMMS HÄHNCHEN
gefüllt mit Bärlauch und Frischkäse

JACOBSMUSCHELN MIT PIMENT D'ESPELETTE
Schaumsauce von Knoblauchsrauke und Püree von schwarzen Bohnen

HAUSGEMACHTE PASTA
NACH ITALIENISCHEM FAMILIENREZEPT
sautierter junger Spinat, schwarzer Pfeffer und Deichkäse Gold vom Hof Backensholz

RÜCKEN VOM REHWILD AUS HEIMISCHEN WÄLDERN
Portweinjus
leicht karamellierter Spargel und Kräuterseitlinge
Kartoffelkrapfen

LUFTIG AUFGESCHLAGENER SAUERRAHM
mit Rhabarber und Waldmeister-Zitronenmelisse Pesto

ALS 3-GANG – MENÜ
(ohne Muscheln und Pasta)
€ 73,50

ALS 4 – GANG – MENÜ
(ohne Pasta)
€ 89,00

ALS 5 – GANG – MENÜ
€ 99,00



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.