



HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT FASANERIE

\*\*\*\*\*

UNSERE APÉRITIF EMPFEHLUNGEN:

CREMANT D'ALSACE

GRAND C

Vintage extra brut

Appellation Cremant D'Alsace controllée

9,50 / 0,1l

PIMM'S NO. 1 CUP

Pimm's No. 1, Ginger Ale, Gurke, Orange

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

9,00 / 0,2l



### MEDAILLON VOM SEETEUFEL

mit Hokkaidokürbis, gerösteten Kernen und luftgetrocknetem Schinken

\*\*\*

### GEFÜLLTE TEIGTASCHE

mit Perlzwiebeln, Sauerrahm und Tomaten

\*\*\*

### ROSA GEBRATENER RÜCKEN VOM WIESENKALB

Bratenjus mit leichter Pflaumennote  
violette Möhren und Blumenkohlcreme

\*\*\*

### PARFAIT VON WEIßER SCHOKOLADE

mit Orangen-Gewürzgel und Zwetschgensorbet

### ALS 4 – GANG - MENÜ

99,00

### ALS 3 – GANG - MENÜ

(ohne Pasta)

79,50



CARPACCIO VOM RIND AUS LOKALER AUFZUCHT  
mit geriebenem Deichkäse und Rucola-Walnusspesto

\*\*\*

ESSENZ VON STEINPILZEN UND WIESENKALB  
mit Gemüseperlen und Kräuterklößchen

\*\*\*

FILET VON DER NORDSEE-MEERÄSCHE  
Krustentierschaum und Fenchel

\*\*\*

RÜCKEN VOM DAMWILD AUS HEIMISCHER JAGD  
Preiselbeerjus  
Kartoffel-Steckrübentaler und Rosenkohl

\*\*\*

AUSWAHL AN ROHMILCHKÄSEN  
AUS DER HOFKÄSEREI BACKENHOLZ IN OSTER-OHRSTEDT  
mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelee und verschiedenen Brotsorten

ALS 5 – GANG – MENÜ  
110,00

ALS 4 – GANG – MENÜ  
(ohne Essenz)  
99,00

ALS 3 - GANG – MENÜ  
(ohne Äsche und Essenz)  
85,50



**Weißweine:**

**2023er Vermentino**

Denominazione de Origine Controllata

Weingut Antonio Argiolas

Sardinien/Italien

44,00 / 0,75l

**2024er Sancerre**

Appellation Sancerre Contrôlée

Sauvignon Blanc

Domaine La Gemière

Loire/Frankreich

47,50 / 0,75l

**Rotweine:**

**2023er Barbera D'Alba**

Denominazione di Origine Controllata

Weingut Bruno Giacosa

Piemont/Italien

79,00 / 0,75l

**2018er Château La Tour Carnet**

Cru Classé

Merlot, Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc, Petit Verdot

Haut-Médoc/Frankreich

85,00 / 0,75l

**2022er „ES“ ANNO XXII**

Qualitätswein b. Anbaugebiete

Merlot, Cabernet Sauvignon, Spätburgunder

Weingut Ellermann-Spiegel

Pfalz/Deutschland

44,00 / 0,75l

**Dessertwein:**

**2023er Riesling Auslese**

Prädikatswein

Königslay-Terrassen Weingut Kallfelz

Mosel/Deutschland

55,00 / 0,5l

12,00 / 0,1l

Eine größere Auswahl finden Sie in unserer Weinkarte.