



FASANERIE

HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT FASANERIE

UNSERE APÉRITIF EMPFEHLUNGEN:

WINZERSEKT

Chardonnay, trocken
Weingut Frank-Ellermann Spiegel
Kleinfischlingen/Pfalz
Deutschland
€ 7,50 / 0,1l

CHAMPAGNER

Ruinart, Brut
€14,50 / 0,1l
€ 45,00 / 0,375l
€ 85,00 / 0,75l

LILLET-BLUEBERRY TONIC

Lillet Blanc, Limettensaft, Heidelbeerpüree, Thomas Henry Tonic,
Heidelbeeren und Minze
€ 7,90 / 0,2l

PIMM´S CUP

Kräuterapéritif auf Ginbasis
Thomas Henry Ginger Ale, Gurke, Orange und Thymian aus hauseigenem Kräutergarten
€ 7,90 / 0,2l

GIN HAZZ

Hendrick´s Gin
Zitronensaft, Mangopüree und Zitronenlimonade
€ 10,50 / 0,25l



FASANERIE

TATAR VOM ANGELNER RIND
UND GERÄUCHERTER SCHLEI AAL VOM HOLMER FISCHER
marinierte Bete
und Apfel-Estragonsorbet

SANFT GEGARTES FILET VOM WEIßEN NORDSEEHEILBUTT
mit Krustentierschaum, Schwarzkohl, Kaviar und buntes Kartoffelstroh

HAUSGEMACHTE PASTA
NACH ITALIENISCHEM FAMILIENREZEPT
mit schwarzem Pfeffer und Parmesan
sautierte Kräuterseitlinge

IN WACHOLDERBUTTER GEBRATENER REHRÜCKEN
AUS HIESIGER JAGD
Bratenjus mit Brombeeressig
Rosenkohl und Brösel
Stampf von Kartoffeln und Sellerie

AUSWAHL AN REGIONALEN UND INTERNATIONALEN
KÄSEPIKANTERIEN
mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelee
und verschiedenen Brotsorten

ALS 3-GANG - MENÜ € 69,50

ALS 4-GANG - MENÜ € 83,50

ALS 5-GANG - MENÜ € 97,50



FASANERIE

LEGIERTE ESSENZ
VON JAGDFASAN UND STEINPILZEN
AUS HEIMISCHEN WÄLDERN
AM TISCH AUFGELOSSEN
mit Crépinette und gerösteten Haselnüssen

GEBRATENER TINTENFISCH TENTAKEL
auf fruchtig-pikant abgeschmecktem Tomatensugo mit sautiertem Staudensellerie

ZWEIERLEI VOM ANGELNER KALB
KURZGEBRATENES FILET UND GESCHMORTES BÄCKCHEN
Bratenjus mit Perlzwiebeln
Möhren mit leichtem Vanillearoma
gebackene Kartoffelkrapfen

PARFAIT VON PINIENKERNEN
mit Williams Christbirne und gesalzenem Schokoladencrumble

ALS 3-GANG – MENÜ € 59,50

ALS 4-GANG – MENÜ € 73,50



FASANERIE

Weißweine:

2019er Riesling

VDP/Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Robert Weil
Rheingau/Kiedrich

€ 36,00 / 0,75l

2015er Montagny Premier Cru

Appellation Premier Cru Contrôlée
Chardonnay
Chateau de la Créé
Burgund/Santenay

€ 69,00 / 0,75l

Rotweine:

2014er Spätburgunder URSTÜCK

Qualitätswein b. Anbaugebiete
Weingut Carl Ehrhard
12 Monate Barriquefass
Rüdesheim/Rheingau

€ 36,00 / 0,75l

2011er Chateau Belair Monange

Premier Grand Cru Classé
Merlot/Cabernet Franc
Saint Emilion

€ 165,00 / 0,75l

2012er Amarone Classico

Denominazione di Origine Controllata
Corvina Veronese, Rondinella
Weingut Zenato
Valpolicella

€ 69,00 / 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.