

HERZLICH WILLKOMMEN

IM RESTAURANT FASANERIE

UNSERE APERITIF EMPFEHLUNGEN:

RASPERRY-LILLET TONIC

Lillet Blanc, Hendrick´s Gin, Limettensaft, Himbeerpürree, Thomas Henry Tonic

€ 7,90

BELSAZAR MANHATTAN

Canadian Club, Belsazar Red, Angostura aromatic Bitter

€ 7,50

RED BERRY GINGER

Pimm´s, hausgemachter Johannis-Ingwersirup, Limettensaft, Thomas Henry Ginger Ale

€ 7,90

APPLERITIF

Alkoholfreies Bio-Getränk auf Apfel-Basis mit Rosennote

€ 5,90

WINZERSEKT

Pinot Noir & Chardonnay, trocken

Methode Cap Classique (Flaschengärung)

Weingut Pongrácz

Stellenbosch/ Südafrika

ROSÉ € 7,50



FASANERIE

im Hotel Waldschlösschen

TATAR VON DER HUSUMER FÄRSE UND GEFLÄMMTER RAUCHAAL VOM TÖNNINGER FISCHER

mit marinierter Bete, Forellenkaviar und Rapunzelsalat

€ 16,50

GEBRATENES BRÜSTCHEN VON DER TAUBE

mit Maiscreme und karamellisierten Gemüseperlen

€ 19,50

als Hauptgang

€ 37,50

CRÈME BÛLÉE VON DER ENTENLEBER

mit süß-sauren Blaubeeren und geröstetem Brioche

€ 16,50

GEBRATENER RÜCKEN VOM REHBOCK AUS HIESIGER JAGD

Bratenjus mit Brombeeressig
sautiertes Rotkraut

Crème von Sellerie mit Dannewerker Honig und Haselnüssen

€ 39,50

„KERNOBST AUS DEM EIGENEN GARTEN“

Gebackener Birnenstrudel, Schaum mit Apfelschnaps

Eiscreme von weißer Schokolade und Quitte

Gel von Vogelbeeren

€ 14,50

ALS 5-GANG-MENÜ € 95,50



FASANERIE

im Hotel Waldschlösschen

LEGIERTE ESSENZ VOM JAGDFASAN AM TISCH AUFGEGOSSEN

mit Steinpilzcrêpe und Dörrobst

€ 11,50

SANFT GEGARTES FILET VOM KABELJAU MIT BLUTWURST VOM ANGELNER SATTELSCHWEIN

Orangen-Buttersauce

sautierter Chicorée

€ 17,50

als Hauptgang

€ 29,50

GEBRATENER RÜCKEN VOM STAPELHOLMER TREENEWIESENLAMM

Bratenjus mit altem Balsamico
getrocknete Tomaten und Artischocken
marinierter Bulgur

€ 37,50

AUSWAHL AN REGIONALEN UND INTERNATIONALEN KÄSEPIKANTERIEN

mit Feigensenf, Nordstrander Rosengelee
und verschiedenen Brotsorten

€ 14,50

ALS 4-GANG-MENÜ € 72,50