RESTAURANT FACHWERK

Verehrte Gäste,

es ist uns eine große Freude, Sie in unserem Hause und dem Restaurant Fachwerk willkommen heißen zu dürfen!

Seit über 50 Jahren, steht das Hotel Stadt Kassel im Namen unsere Familie für Gastfreundschaft und Herzlichkeit in der historischen Altstadt von Rinteln an der Weser.

Mit großer Sorgfalt und Pflichtbewusstsein gegenüber Gästen und Mitarbeitern, ist es stets unser Credo, die Entwicklung unseres Hauses über Generationen fortzuführen, zu hinterfragen und neu zu definieren.

Mit diesem Leitbild hat jede Generation dem Haus seinen eigenen unverwechselbaren Charakter verleihen können, was uns bis heute mit großem Stolz und Dankbarkeit erfüllt.

Sollten Sie Fragen zur Speisekarte oder unserer Weinauswahl haben, stehen wir gerne beratend zur Seite und wünschen Ihnen genussreiche, fröhliche Stunden im familiären Ambiente unseres Restaurants!

Herzlich Willkommen & und eine genussreiche Zeit wünscht,

Familie Brand & das Team des Restaurant Fachwerk

APERITIF

GLAS WINZER-CHAMPAGNER	14
GLAS WINZERSEKT ODER ROSÉ SEKT	7
PRISECCO „ALKOHOLFREI“ – MANUFAKTUR JÖRG GEIGER	5

MENÜ EMPFEHLUNG

VITELLO TONNATO
GEBEIZTER THUNFISCH / KALBSCREME / DASHI / SOJA / LIMETTE

DAZU: 2021 „AVANT LA TEMPÊTE“ JACQUÉRE BLANC
DOMAINE CAMILLE & MATTHIEU APFFEL, SAVOIEN 0,1L = 6

***

FELSEN-OKTOPUS
TOMATE / APRIKOSE / FRISCHKÄSE

DAZU: 2022 SOLERTE „TERRE SICILIANE“ IGT
VINO LAURIA, SIZILIEN 0,1L = 8

***

„SENF-EI“ NACH ONSEN ART
SENF-ESPUMA / SPINAT / OSIETRA KAVIAR

DAZU: 2018 SAUVIGNON BLANC RIED „SULZ BRUNNENHAUS“
EXKLUSIVFÜLLUNG RESTAURANT FACHWERK, TEMENT, STEIERMARK 0,1L = 8

***

FILET VOM IRISCHEN WEIDE-RIND
PFIFFERLINGE / ROTWEINJUS / SELLERIE / SCHALOTTE

DAZU: 2022 „IL FRAPPATO“
ARIANA OCCHIPINTI, SIZILIEN 0,1L = 10

***

EINGELEGTE ERDBEERE & BASILIKUM
ZIEGENKÄSE / BASILIKUM / WALNUSS STREUSEL

DAZU: 2021 PASSITO „BUKKURAM“ SOLE D´AGOSTO
MARCO DI BARTOLI, SIZILIEN-PANTELLERIA 5CL = 8

3-GANG MENÜ
OHNE PULPO & EI– 69

4-GANG MENÜ
OHNE EI – 83 (ORDER BIS 20:00 UHR)

5-GANG MENÜ
99 (ORDER BIS 19:30 UHR)

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

VORSPEISEN & SUPPEN

RINDERKRAFTBRÜHE
KLÖSSCHEN / EIERSTICH / GEMÜSEJULIENNE / PFANNKUCHENSTREIFEN 10

PFIFFERLINGS-SÜPPCHEN
CRÔUTONS / KARTOFFEL / HAUSGEMACHTER DUROC-SCHINKEN 12

VITELLO „FACHWERK“
GEBEIZTER THUNFISCH / KALBSCREME / DASHI / SOJA / LIMETTE 19

FELSEN-OKTOPUS
TOMATE / APRIKOSE / FRISCHKÄSE 19

SAISONALER BLATTSALAT “FACHWERK”
EINGELEGTE PFIFFERLINGE / RADIESCHEN / ALTER BALSAMICO 13

ZWISCHENGERICHTE

HAUSGEMACHTE MAULTASCHEN
GEMÜSE-TOPFEN FÜLLUNG / MISO-BRÜHE / SPINAT / ZWIEBELSCHMELZE 18

SCHWEINEBAUCH AUS DEM WESERBERGLAND 48H GEGART
PFIFFERLINGE / APFEL / NUSS-MAYO / PIEMONTESER HASELNUSS 16

WEINEMPFEHLUNG **0.1l**

2021 „L´ESPRIT DE L´HORIZON“ BLANC 7
DOMAINE DE L´HORIZON
LANGUEDOC-ROUSSILLON, FRANKREICH

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

HAUPTGERICHTE

SPANFERKEL – HAXE & FILET
HONIG DEMI-GLACE / VANILLE-KAROTTEN / SEMMELKNÖDEL 27

FILET VOM IRISCHEN WEIDE-RIND
PFIFFERLINGE / ROTWEINJUS / SELLERIE / SCHALOTTE 43

GEGRILLTES ROASTBEEF
RÖSTKARTOFFELN / KRÄUTERBUTTER / JUS / SAISONALES GEMÜSE 38

„SURF & TURF“ – STUBENKÜKEN & WILDFANG-GARNELE
TOMATENJUS / BLUMENKOHL / ERDNUSS / WIRSING 26

RÜCKEN VOM SALZWIESENLAMM
THYMIANJUS / AUBERGINEN-PERLEN / FOCCACIA / ZUCCHINI-BLÜTE / BERGKÄSE 32

FACHWERK-BURGER
BRIOCHE-BUN / ZWIEBELCONFIT / WILDKRÄUTER / KÄSESAUCE / POMMES 24

SCHNITZEL

ORIGINAL WIENER KALBSSCHNITZEL
RÖSTKARTOFFELN / GURKEN-SALAT / ZITRONE / PREISELBEEREN 31

UNSER „RINTELNER“ KRÜSTCHEN
SCHNITZEL VOM WESERBERGLAND-DUROC-SCHWEIN
SPIEGELEI / RAHMSAUCE / POMMES / BLATTSALATE DER SAISON 23

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

FISCHGERICHTE

WOLFSBARSCH FILET
BEURRE BLANC / CHAMPAGNERKRAUT / WALNUSS / RISOLÉE KARTOFFELN 29

+ UPGRADE MIT 10g „PRESTIGE“ KAVIAR + 19
ALTONAER KAVIAR IMPORT

SEESAIBLING AUS ISLAND
PILZ-WEIN SCHAUM / PFIFFERLINGS-RISOTTO / GRÜNER SPARGEL 27

VEGETARISCH

FALAFEL & GEWÜRZ COUS-COUS
CURRY-SAUERRAHM / CASHEW / SESAM-SCHAUM 19

FACHWERK „VEGGIE“ LINSEN-BURGER
KORIANDER-FRISCHKÄSE CREME / WILDKRÄUTER / SÜSSKARTOFFEL-FRIES 21

BIEREMPFEHLUNG **FL 0.33L**
BIRDY BRAUEREI AUS STADTHAGEN – FAMILIE FRANK URBAN
PREISGEKRÖNTE BRAUKUNST AUS DER REGION

„ZIEGENMELKER“ PILSNER 7
„BUNTSPECHT“ „HELLES“ VOLLBIER 7
„TANNENHÄHER“ INDIA PALE ALE 7

KINDERGERICHTE

KLEINES KALBSSCHNITZEL
GURKENSALAT / POMMES / KETCHUP & MAYO 13

PASTA BOLOGNESE
TAGLIOLINI / PARMESAN 10

NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE
RAHMSAUCE / FINGERMÖHRCHEN / KARTOFFELPÜREE 10

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL

KÄSE & DESSERTS AUS UNSERER PATISSERIE

VALRHÔNA „EQUATORIALE 55%“ SCHOKOLADE
KIRSCHSORBET / KAKAOSTREUSEL / AUFGESCHLAGENE GANACHE 13

EINGELEGTE ERDBEERE & BASILIKUM
ZIEGENKÄSE / BASILIKUM / WALNUSS STREUSEL 13

ROHMILCHKÄSE VOM MÂITRE-AFFINEUR WALTMANN
TRAPPE DE ECHOURGNAC / BEAUFORT / SAINT MAURE / VERA PAGLIETTINA
BANANENBROT / CHUTNEY / FEIGENSENF 18

UNSERE AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEM EIS & SORBET

JE NOCKE 3

SNICKERS

BOURBON-VANILLE

HIMBEERSORBET

MANGOSORBET

ORANGEN-SAFRAN SORBET

PASSIONSFRUCHT

PISTAZIE

WEINEMPFEHLUNG 0.1l

2022 „PIESPORTER GOLDTRÖPFCHEN“ 8
RIESLING SPÄTLESE
WEINGUT GEYERSLAY – MAX KILBURG
MOSEL, DEUTSCHLAND

PORT-EMPFEHLUNG 5cl

GRAHAM´S „20 YEARS“ OLD TAWNY PORT 9
AUS DER JEROBOAM SERVIERT
GRAHAM - PORTO
DOURO-TAL, PORTUGAL

ALLE PREISE IN EURO / UMBESTELLUNGEN SIND GGF MIT EINEM AUFPREIS VERBUNDEN
BEI ALLERGIEN UND UNVERTRÄGLICHKEITEN
SPRECHEN SIE BITTE MIT UNSEREM SERVICEPERSONAL