

FachWerk Spezialitäten

Vorspeisen

Winterlicher Salat mit Bresaola, Mandarinentopping mit rosa Pfefferbeeren,
hausgebackene pikante Pistazien-Cantuccini

8,80 €

„Ravioli in brodo“ – Hausgemachte Kürbis-Pilz-Ravioli in Gemüsebrühe mit
getrockneter Tomate und gebratenen Pilzen

8,80 €

Hauptgänge

Tagliatelle in Weißwein-Safranbutter, gebratene Brokkoli-Röschen, pikante
Ziegenkäse-Taler mit Honig, würzige Spekulatius-Pangritata

19,80 €

Gebratenes Zanderfilet, warmer Rosenkohlsalat mit Walnüssen, Cranberrys und
Granatapfelkernen, Kartoffel-Sellerie-Stampf, Walnuss-Rucola-Pesto

24,30 €

Involtini vom Schwein, gefüllt mit Pancetta, Rucola-Walnuss-Pesto und Bratapfel,
Kumquat-Balsamico-Schalotten, Wurzelgemüse-Ragout mit Maronen,
Pfannen-Drillinge

24,30 €

Desserts

Nougat-Semifreddo mit Gewürzorange

8,80 €

Lebkuchen-Panna cotta mit heißen Himbeeren

8,80 €