

Speisenkarte

Ciabatta Aioli	6,50
Fenchel-Orangen-Salat marinierte Vanille-Garnelen	16
Rote Bete-Apfel-Salat Kapern Rucola Haselnüsse (vegan)	12
→ Mit Ziegenkäse	15
Cremesuppe vom Blaukraut karamellierte Maronen	9
Antipasti für Zwei	
Serrano Manchego Salami Artischocken Oliven	
Tomate-Mozzarella Brot Aioli	19
Gänsekeule Orangensauce Rotkohl Kartoffelknödel	30
Surf ´Turf Rinderfilet Garnelen Safran-Aioli Erbsenpüree	36
Lachsfilet Hummerbutter-Gemüse-Sauce Sepia-Nudeln	32
Schweinefilet Kürbis Knoblauch Pinienkerne Kartoffelwürfel	29
Mousse au chocolat Rum-Kirschen	6
Bratapfel-Tiramisu Mandeln	6

Zusatzstoffe und Allergene können erfragt werden

Das Fachwerk-Team wünscht Guten Appetit