

ZUM ANFANG



JACOBS MUSCHEL

gebratener Scallop & Garnele mit gerösteter Haselnuss, Kohlrabi & Petersiliencreme

14,-

UNSER GRÜNFUTTER

feine Blattsalate mit gehobeltem Gemüse, Erntefrüchte, würzigem Müsli, Parmesan, Röstbrot & Himbeerdressing

KLEIN :

7,-

GROSS:

11,-

GERNE AUCH MIT:

Gratiniertem Ziegenkäse mit Feige

5,-

Fackelgartens- Schnitzeldipper

5,-

3 Garnelen

8,-

Gebratene Streifen vom Zander

7,-

STICKY FINGERS - SCHWEINERRATEN MEETS ASIA

sanftgegarter & gerösteter Bauch mit Korianderkraut & creamy Ponzu

11,-

Ein Fackelgarten- Klassiker- unsere Tapas ab 2 Personen

knusprige Fischpraline, Schnitzeldipper, kleines Tomatensüppchen, gegrillter Ziegenkäse auf Feige, asiatisch mariniertes Schweinebauch, gebratene Garnele & Tomatenröstbrot

PRO PERSON 14,-

* DIE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFE ERHALTEN SIE AUFGELISTET BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

* WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN

= HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM

DIE SUPPENKÜCHE

FACKELGARTENS TOMATE/ MOZZARELLA

unser Tomatensüppchen mit Pesto, gebackenem Mozzarella & Balsamicoschaum

8,-

CHICKEN-HOT-POT

kräftige Hühner Kokossuppe mit Zitronengras und Curry, gebratenem Dim-Sum & mariniertem Hühnerfleisch

9,- 

NUDELWERK

GNOCCHI MIT GEMÜSE

Zerlei Gnocchi mit gerösteter Bete & grünen Erbsen, gezupfter Büffelmozzarella, Walnüssen & Kräuterrahm

15,-

KURZE TRÜFFELNUDELN

mit Schwenkgemüse, Trüffelcreme, kleinen Tomaten & Parmesan

15,-

FACKELGARTENS TOMATENUDELN

kurze Nudeln in cremiger Tomatensauce mit Basilikum & gehobeltem Parmesan

11,-

GERNE AUCH MIT:

Fackelgartens- Schnitzeldipper

5,-

3 Garnelen

8,-

Gebratenen Sesam- Rinderstreifen

7,-

Gebratene Streifen vom Zander

7,-

* DIE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFE ERHALTEN SIE AUFGELISTET BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

* WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM

DES ANGLERS FETTE REUTE

DER ZANDER

mit Blumenkohl geröstet & als Creme, Speckkräpfen, Schnittlauchbutter, Salat von roter Bete mit Zitronenöl

23,- 

DER WELS

mit Specklinsen & Buttermilchkartoffeln, Schnittlauch & gezupftem Kopfsalat



19,-

DER SAIBLING

glasig auf der Haut gebraten mit Fregola Sarda, Pesto & Schwenkgemüse

24,-



- ABTSHAGENER WELS. Bei Schummerlicht und Mozart-Klängen werden die robusten, rot- und festfleischigen Welse mit afrikanischen Wurzeln aufgezogen. Viel Erfahrung und Leidenschaft in der Aufzucht der Jungfische und hochmoderne Aquakulturen sorgen für eine optimale Entwicklung und für einen klaren und leichten Geschmack.

* DIE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFE ERHALTEN SIE AUFGEListET BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

* WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM

DES BAUERS GROSSER STOLZ

SCHMORRACKE

vom Kalb mit Thymian-Karotte, cremigen Bohnen, Karottencreme & Kartoffelstampf

22,-

EIN FACKELGARTEN KLASSIKER- DAS FACKELGARTENSCHNITZEL

knusprig gebraten in der Bretzelpanade mit jungen Sesammöhren & Bratkartoffeln


16,-

...gerne mit einem frischen Rahmgurkensalat mit Dill & Bauernschmand

2,-

KNUSPER TOMAHAWK

vom Landschwein in Panko gebraten, mit Schwenkgemüse & gezupftem Speck-Kartoffelrösti

23,- 

FEDERVIEH

geröstete Brust vom Perlhuhn auf Trüffelkohl, Süßkartoffelgnocchi & Apfel-Senfbutter

21,-

ENTRECOTE VOM RIND

gegrillt werden unsere Steaks in einem Beefer von Otto Wilde, welcher das Fleisch mit 900 Grad anfeuert.

Aromatisch, saftig, lecker - das sind Attribute, die den Puls eines jeden Fleischliebhabers höher schlagen lassen. Die hohe Temperatur lässt das Fett an der Außenseite des Steaks karamellisieren, wodurch eine unglaublich schmackhafte, aber auch dunkle Kruste entsteht.

Regular Cut - 300g Rohgewicht

28,-

Basti`s Cut - 400g Rohgewicht

36,-

dazu servieren wir hausgemachte Speck-Kartoffelrösti, Pfannengemüse & Fackelgartens Steakbutter


 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM



SÜSSER ABSCHLUSS – GEHT IMMER

FACKELGARTENS GEEISTER KÄSEKUCHEN

Dulce de Leche Eiscreme, Butterbröseln & Erdbeercreme

10,- 

SCHOKOHOLIC

Schokoladen-Löffelcreme im Glas, Knuspermüsli, Mangosud & weißes Schokoladeneis

10,-

SCHOKOKUSS

Schokoladen- & Walnusseis mit cremiger Schokosauce, frischer Sahne, Schokoknusper & geraspelter Schokolade
gerne auch mit einem schuß Baileys oder Eierlikör 2,50€ mehr

8,90

CRUNCHY NUT

Cremiges Walnuss- & Schokoeis mit gerösteten Walnüssen, feiner Karamellcreme & frischer Sahne

8,90

* DIE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFE ERHALTEN SIE AUFGEListET BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

* WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM

EISKARTE VON 11.30 BIS 17.00 UHR

HAUSGEMACHTE WAFFELN...

...mit zerlassener Butter, Zimt & Zucker	5,-
...dazu warme Kirschgrütze, Vanilleeis & frische Sahne	7,-
...mit einer feinen Vanillecremé & Schokoladeneis	7,-

EISKARTE

SCHOKOKUSS

SCHOKOLADEN- & WALNUSSEIS MIT CREMIGER SCHOKOSAUCE,
FRISCHER SAHNE, SCHOKOKNUSPER UND GERASPELTER SCHOKOLADE
GERNE AUCH MIT EINEM SCHUSS BAILEYS ODER EIERLIKÖR

8,90€
2,50€ MEHR

KIRSCHZAURER

JOGHURT- & VANILLEEIS MIT LAUWARMEN ODER KALTEN KIRSCHEN,
FRISCHER SAHNE UND GERASPELTER SCHOKOLADE

7,90€

HONIGSCHNUTE

VANILLE- & STRACCIATELLAEIS MIT KARAMELLISIERTEN MANDELN, HONIGFÄDEN
UND FRISCHER SAHNE

7,90€

EISKAFFEE ODER EISSCHOKOLADE

GERNE AUCH MIT EINEM SCHUSS BAILEY'S

4,90€
2,50€ MEHR

CRUNCHY NUT

CREMIGES WALNUSSEIS UND SCHOKOEIS MIT GERÖSTETEN WALNÜSSEN,
FEINER KARAMELLCREME UND FRISCHER SAHNE

7,90€