

ZUM ANFANG



GARNELE, SCHWEINEREAUCH & AVOCADO

Garnele im Kümmel-Baconmantel, Schweinebauch sanft gegart auf Avocadomarmor mit gezupften Salatspitzen

12,- 

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,-

SPICY ASIA BOWL

geröstetes Entenfleisch im Steamed Bun mit mariniertem Koriandergemüse, Sobanudeln und Ponzusud

11,-

KALRSTAFELSPITZ, TRÜFFEL & ROTE BETE

Scheiben vom Tafelspitz, sanft gegart mit knuspriger Trüffelcreme, Ofenbete und Apfel-Senfwürze

12,-

* DIE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFE ERHALTEN SIE AUFGEListET BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

* WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM

DIE SUPPENKÜCHE

FACKELGARTENS GEWÜRZTOMATENSÜPPCHEN

mit Oliventapenade auf Röstbrot, Pesto, gebackenem Mozzarella & Balsamicoschaum

9,-

HOKAIDO, PANANG CURRY & ZANDER

Cremesüppchen mit Thai-Curry & Kokos und knusprigem Zanderfilet in Kürbispanko

12,- 

FACKELGARTENS CHICKEN POT

Spicy-Ramen-Sud vom Teriyaki-Huhn mit Wokgemüse, gebackenem Huhn, Mangomayonnaise und Udon-Nudeln

11,-

NUDELWERK & VEGETARISCH

ROTE RETE X 2 - AUS DEM OFEN UND ALS KNÖDEL

mit Pinienkernen, Pfannenspinat, Parmesan und Nussbutter

16,-

ZITRONEN-KNOBLAUCH-SPAGHETTINI

mit geröstetem Knoblauch, Chili und Auberginenkompott

14,-

FACKELGARTENS TOMATENUDELN

kurze Nudeln in cremiger Tomatensauce mit Basilikum & gehobeltem Parmesan

13,-

GERNE AUCH MIT:

Fackelgartens- Schnitzeldipper

5,-

3 Garnelen

8,-

Gebratenen Sesam- Rinderstreifen

7,-

Gebratene Streifen vom Zander

7,-

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM



DES ANGLERS FETTE REUTE

DER OFENLACHS

mit knusprigen Bröseln, Wokgemüse, Wasabi-Kartoffelstampf und Chili-Kokossud

19,-

KARELJAU, BLUNZEN & SENF

Rückenstück mit Blutwurst überflämmt auf Kartoffel-Birnenragout mit violetter Senf

21,- 

ZANDER & ROTE BUTTER

gebratenes Filetstück auf Rahmkohlrabi mit Rotweinbutter und Petersiliengraupen

23,-

FORELLENFILET

mit Olivencrumble überflämmt, geschmolzenen Tomaten & Schnittlauchrisotto

18,-

* DIE KENNZEICHNUNGSPFLICHTIGEN INHALTSSTOFFE ERHALTEN SIE AUFGELISTET BEI UNSEREM SERVICEPERSONAL

* WIR AKZEPTIEREN KEINE KREDITKARTEN

 = HEISSER TIPP VOM KÜCHENTEAM

DES BAUERS GROSSER STOLZ

TAFELSPITZ VOM WEIDERIND

auf geschwenktem Pfannenspinat & Kirschtomaten mit Kartoffelrösti und Meerrettichschaum

21,-

SCHMORHAXENSCHNITZELN

vom Kalb mit Rahmwirsingflecken und gebratenem Steinpilz-Knödel in kräftiger Jus

19,-

EIN FACKELGARTEN KLASSIKER- DAS FACKELGARTENSCHNITZEL

knusprig gebraten in der Bretzelpanade mit jungen Sesammöhren & Bratkartoffeln

18,-

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

2,-

DAS SCHÄUFERLE

vom Spanferkel mit Paprikakraut, Schwarzbier-Senfjus und Bergkäseschmarrn

21,- 

ENTRECOTE VOM RIND

Aromatisch, saftig, lecker - das sind Attribute, die den Puls eines jeden Fleischliebhabers höher schlagen lassen.

Regular Cut - 300g Rohgewicht

28,-

Basti`s Cut - 400g Rohgewicht

36,-

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



SÜSSER ABSCHLUSS – GEHT IMMER

CREME BRULEE TARTE FÜR 2

mit hausgemachtem Rahmeis und Rumsahne

P.P. 8,-

LÄDERACH COUVERTURE, PASSIONSFRUCHT & ANANAS

Geeiste Kokos-Panna-Cotta, Passionsfruchtsorbet, warme Gewürzschokolade & geblämmte Rum- Ananas

12,- 

APFEL – BIRNE - BUTTERSTREUSEL

Nussbutter-Vanille-Löffelcreme, marinierte Gewürzbirne & Sorbet vom grünen Apfel

9,-

* 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€