

Fackelgartens

Feine Mahlzeit



VORWEG

EIN FACKELGARTEN-KLASSIKER UNSERE TAPAS FÜR 2 PERSONEN

Gebratene Zanderstreifen &
Trüffelmayonnaise, knusprige
Schnitzeldipper & Rotes Kraut, kleines
Tomatensüppchen mit Pesto, geblämmter
Ziegenkäse auf Blattsalat, gebratene
Garnele & Röstbrot

pro Person
19 €

GRILL- BEEF-TATAR

Angegrilltes Beef vom Simmentaler
Rind- handgeschnitten mit
Trüffelmayonnaise & knuspriger
Kartoffel

19 €

SCHWEINERBAUCH & GARNELE „SOLJANKA-STYLE“

Knuspriger Bauch & Tempura-Garnele
mit gepickelter Gurke & Paprika,
Rauchtomatencreme & Soljankasud

16 €

VEGGIE-BOWL

Rüben-Hummus, marinierte Sesamkarotte,
Edamame & Eingelegte Buchenpilze

12 €

...gerne auch mit geblämmtem Ziegenkäse

4 €

SÜPPCHEN

DAS TOMATENGLAS

unser Suppenklassiker aus
Strauchtomaten & vielen Kräutern mit
Pesto, Balsamicowolke & Röstbrot

11 €

SPICY GARNELEN HOT POT

Würziger Tom-Kha-Gai Sud mit Sesam-Zupflachs &
Garnele, geschwenktem Lauch & Shiitake Pilzen

17 €

PASTA & VEGGIE

LIEBLINGSPASTA MIT TOMATEN

Spiralnudeln aus der Pastamanufaktur
„Sassella“ in fruchtiger Tomatensauce,
Cherry-Tomaten & gehobeltem
Parmesan

16 €

... gerne auch mit

♥ Fackelgartens Schnitzeldipper

7 €

♥ 3 Garnelen

9 €

♥ gebratene Streifen vom Zander

9 €

SPINAT, KNÖDEL & BRAUNE BUTTER

Mit kleinem Kerbsalat, gezupftem
Burrata, Ofenbete & Pinienkern-
Nussbutter

18 €



Fackelgartens Feine Mahlzeit



FISCH – IMMER MIT UNSEREM SCHMANDKARTOFFELRAGOUT

ZANDERFILET „BOHNEN & SPECK“

gebraten, weiße Bohnencreme mit
eingelegten Tomaten, Pancetta-
Bohnenragout & geschäumte
Zitrusbutter

28 €

LABEL ROUGE SESAMLACHS

mit Okonomi lackiert, junger Pak-Choi
aus dem Wok & Thai-Curry Schaum

27 €

FACKELGARTENS BACKFISCH

Kabeljau Loin im Rote Bete
Knuspermantel, cremige Speckerbsen,
Buchweizencrumble &
geschäumte Zitrusbutter

27 €

FLEISCH

BRATHÜHNCHEN BRUST „FRIKASSEE- STYLE“

Maispoularde mit glasierten Erbsen, junger Mais, Kohlrabi &
Karotten, gebackene Kartoffelnocken &
geschäumte Zitrone

26 €

CRISPY TOMAHAWK VOM JUNGSCHWEIN

rahmiger Senfkohl, gebackene
Kartoffelnocken & Apfel-Trüffeljus

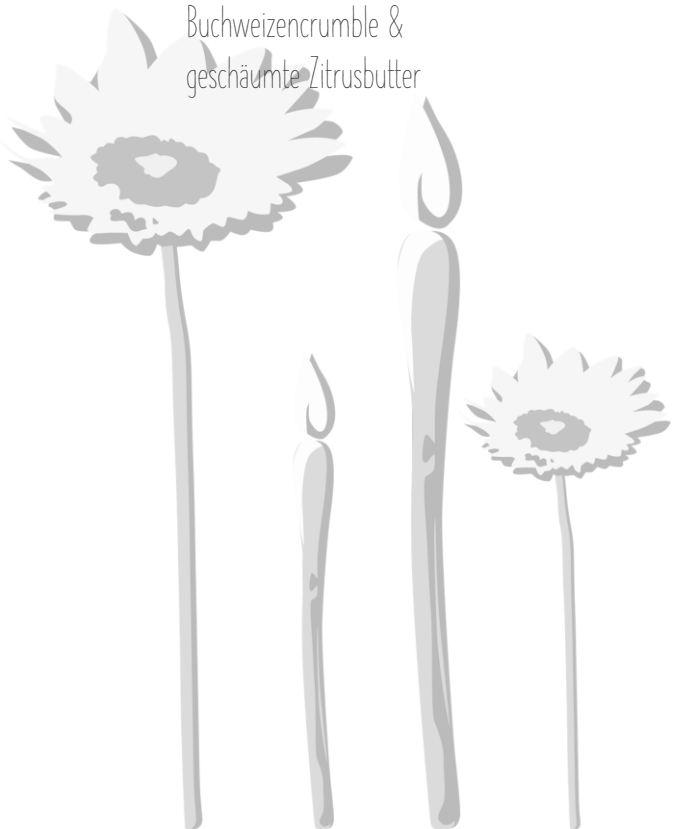
27 €

UNSER KLASSIKER

DAS FACKELGARTEN-SCHNITZEL

in Bretzelpanade mit Röstkartoffeln, Sesamkarotten &
Rosenkohl, Apfel-Trüffeljus

23 €



Fackelgartens Feine Mahlzeit



SÜSSE MAHLZEIT & EIS

BRÜLLIERTE TONKAROHMENTARTE

eingelegte Kumquats, Zimtbaisercrumble & Kirsch-Rahmeis 12 €

FACKELGARTEN'S SWEET-ROLL

gewürzte Schokoladencreme, marinierte Birne, Zimtblüten-Granola & Nussbutter-Eiscreme 11 €

FRISCH GERACKENE RAHMWAFFELN

mit zerlassener Butter, Zimt & Zucker 6 €

...oder mit einer Kugel Salz Karamelleis, fruchtiger Kirschgrütze & geschlagener Sahne 10 €

ELDE HÜFTGOLD

feiner Sahnejoghurt mit Erdbeersorbet & Waldbeer-Käsekucheneis, Butterkekscrumble & geschlagener Sahne 9,90 €

SCHOKOHOLIC

3 Kugeln Vanille Eis, cremige Schokoladensauce mit knusprigen Schokoflocken, dazu geschlagene Sahne 9,90 €

PLAUER KIRSCHKÜSSCHEN

fruchtige Kirschgrütze mit 2 Kugeln Salz-Karamell-Eis, dazu geschlagene Sahne & kleine Schoko-Butterkekse 9,90 €

UNSERE EISSORTEN

Käsekuchen-Waldbeere, Vanille, Erdbeersorbet & Salz-Karamell je Kugel 2,00 €

