

Fackelgartens

Feine Mahlzeit



VORWEG

EIN FACKELGARTEN-KLASSIKER UNSERE TAPAS FÜR 2 PERSONEN

Gebratene Zanderstreifen &
Trüffelmayonnaise, knusprige
Schnitzeldipper & Rahmgurkensalat,
kleines Tomatensüppchen mit Pesto,
geflämmter Ziegenkäse auf Blattsalat,
gebratene Garnele & Röstbrot

pro Person
24 €

GRILL-BEEF-TATAR

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

19 €

FLAMMLACHS, WASABI & KARTOFFEL

Scheiben vom lackierten Lachsloin leicht
abgeflammt, Kartoffel-Wasabischaum

16 €

SPICY-PRAWNS

Garnelentempura, scharfe Gurke, Rucola und
Chilimayonnaise

17€

VEGGIE-BOWL

Rüben-Hummus, marinierte Sesamkarotte,
Edamame & Eingelegte Buchenpilze

12€

...gerne auch mit geflämmtem Ziegenkäse

5€

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

18 €

... gerne auch mit

♥ Fackelgartens Schnitzeldipper

7 €

♥ 3 Garnelen

9 €

♥ gebratene Streifen vom Zander

9 €

SPINAT, KNÖDEL & BRAUNE BUTTER

Mit kleinem Korbelsalat, gezupftem
Burrata & Pinienkern-Nussbutter

18 €

Fackelgartens Feine Mahlzeit



FISCH – IMMER MIT UNSEREM SCHMANDKARTOFFELRAGOUT

ZANDER & CHORIZO

Gebrautes Filetstück mit grünen
Saubohnenkernen und
Rauchpaprikaschaum

28 €

LABEL ROUGE SESAMLACHS

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

28 €

FACKELGARTENS BRACKFISCH

Kabeljau Loin im Rote Bete
Tempuramantel, cremige Speckerbsen,
Buchweizen crumble &
geschäumte Zitrusbutter

28 €

FLEISCH

BRATHÜHNCHEN BRUST „FRIKASSEE- STYLE“

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

26 €

KNUSPRIGER SCHWEINERAUCH

rahmiges Sauerkraut, gebackene
Kartoffelnocken & Apfel-Trüffeljus

27 €

UNSER KLASSIKER

DAS FACKELGARTEN-SCHNITZEL

in Bretzelpanade mit Kartoffeldippem,
Trüffelmayonnaise & Salat von Gartengurken mit
Zitronenschmand

24 €



Fackelgartens

Feine Mahlzeit



SÜSSE MAHLZEIT & EIS

GEFLÄMMTER CHEESECAKE

marinierte Erdbeere, Zitrusbaisercrumble & weißes Schokoladen-Rahmeis

12 €

FACKELGARTENS SWEET-BOWL

gewürzte Schokoladencreme, marinierte Mango, Zimtblüten-Granola & Passionsfrucht-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 €

