

# Fackelgartens

## Feine Mahlzeit



### VORWEG

#### Ein Fackelgarten-Klassiker Unsere Tapas für 2 Personen

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

pro Person  
24 €

#### GRILL-BEEF-TATAR

Angegrilltes Beef vom Simmentaler Rind- handgeschnitten mit Rote-Bete-Ketchup, Zwiebelmarmelade & knuspriger Kartoffel

19 €

#### FLAMMLACHS & BRAUNE BUTTER

Lachsschnitte im Ofen sanft gegart mit Apfelmarmelade lackiert & Buchweizenbrunnen, Kartoffel-braune Butterschaum, Schnittlauchöl

17 €

#### SPICY-PAWNS

Garnelentempura, Spitzkohl-Kimchi, Rucola & Miso-Mayonnaise

17 €

#### VEGGIE-BOWL

Rüben-Hummus, marinierte Sesamkarotte, Edamame & Eingelegte Buchenpilze

14 €

...gerne auch mit geblähtem 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 Kerbelsalat, gezupftem Burrata & Pinienkern-Nussbutter

18 €



# Fackelgartens Feine Mahlzeit



## FISCH

### KABELJAU, RÖSTMANDEL & ZITRONE

Rückenstück vom Kabeljau mit  
Mandel-Zitronenkruste,  
Ofentomatenrisotto, Schnittlauch-  
Beurre-Blanc

29 €

### ZANDERFILET, VADOUVAN & KAROTTE

Gebrautes Filetstück vom Zander,  
Sesamkarotten, Vadouvan-  
Kartoffelragout & Purple Curry Schaum

29 €

### OFENLACHS & GRÜNE AROMEN

Lachsschnitte mit Kräuter crunch,  
Pfannenspinat mit Pinienkernen &  
Tomaten, geschäumter Parmesan

29 €

## FLEISCH

### TONKATSU VOM JUNGSCHEIN

Tomahawk-Steak in Panko gebraten, sautierte Pilze mit  
Junglauch, Steinmühlensenf-Apfeljus & buttriges  
Kartoffelpüree

29 €

### LANDGÖCKEL & MAIS

Gebraute Poulardenbrust, grüne Bohnenkerne & glasierte  
Fingermöhren,  
Kartoffel-Speckkräpfen, geschäumter Mais

27 €

### FACKELGARTEN'S SCHMORRIND

Rinderbrust in Rotwein geschmort mit  
Quinoatopping, Erbsen & Wurzeln,  
Bergkäse-Kartoffelbällchen

29 €

### UNSER KLASSIKER

#### DAS FACKELGARTEN-SCHNITZEL

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

25 €



# Fackelgartens Feine Mahlzeit



## SÜSSE MAHLZEIT & EIS

### GEFLÄMMTE PASSIONSFRUCHTARTE

Limettenmelone, Zitrusbaisercrumble & Kaffee-Rahmeis

12 €

### FACKELGARTENS SWEET-ROWL

Gewürzschokolade, marinierte Mango, Kokos-Granola & Passionsfrucht-Eiscreme

13 €

### FRISCH GERACKENE RAHMWAFFELN

6 €

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

10 €

## ELDE HÜFTGOLD

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

11,90 €

## SCHOKOHOLIC

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

11,90 €

## PLAUER KIRSCHKÜSSCHEN

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

11,90 €

## UNSERE EISSORTEN

Käsekuchen-Waldbeere, Vanille, Erdbeersorbet & Salz-Karamell

je Kugel 2,50 €

