

Fackelgartens

Feine Mahlzeit



VORWEG

EIN FACKELGARTEN-KLASSIKER UNSERE TAPAS FÜR 2 PERSONEN

Gebratene Zanderstreifen & Trüffelmayonnaise, knusprige Schnitzeldipper & Rahmgurkensalat, kleines Tomatensüppchen mit Pesto, geblämmter 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 Apfelhonig lackiert & Buchweizencrunch, Kartoffel-braune Butterschaum, Schnittlauchöl

19 €

SPICY-PAWNS

Garnelentempura, Spitzkohl-Kimchi, Rucola & Miso-Mayonnaise

17€

VEGGIE-BOWL

Rüben-Hummus, marinierte Sesamkarotte, Edamame & Eingelegte Buchenpilze

16€

...gerne auch mit geblämmtem Ziegenkäse

6€

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

19€

PASTA & VEGGIE

LIEBLINGSPASTA MIT TOMATEN

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

19 €

... 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

29,90€

ZANDERFILET, VADOUVAN & KAROTTE

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

29,90€

OFENLACHS & GRÜNE AROMEN

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

29,90€

FLEISCH

TONKATSU VOM JUNGSCHEIN

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

29,90€

LANDGÖCKEL & MAIS

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

29,90€

FACKELGARTEN'S SCHMORRIND

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

29,90€

UNSER KLASSIKER

DAS FACKELGARTEN-SCHNITZEL

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

25,90€



Fackelgartens Feine Mahlzeit



SÜSSE MAHLZEIT & EIS

GEFLÄMMTE PASSIONSFRUCHTTARTE

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 €

