

FACHWERK

— Restaurant & Café —

Unsere Speisen

Suppen

Frische Karotten-Ingwer-Suppe

Mit Honig verfeinert 9

6 €

Vorweg

FachWerk-Tapas

Lassen Sie sich überraschen. Drei kleine Vorspeisen. Immer frisch. Immer anders. Serviert auf einer Schieferplatte.

Wahlweise klassisch oder vegetarisch. 4,6,9,10,12

9 €

Edamame

Unreif geerntete Sojabohnen, in Salzwasser gekocht - süßlich nussiger Geschmack mit grobem Meersalz verfeinert 8

5 €



FachWerk Sushi

(gültig jedes Wochenende von Fr.-So.)

Jedes Gericht mit Wasabi,
Ingwer, Soja

Preis für ganze Rolle (8 Stk.) /
Preis für halbe Rolle (4 Stk.)

Beef

Beef-Roll 11,00 /
6,00 €

Mit Rumpsteak,
Salat, Soja-Karamell-Sauce
3,8

**Hähnchen-
Teriyaki-Roll** 8,00 /
4,50 €

Mit Hähnchen,
Salat, Soja, Teriyaki- und
Knoblauch-Sauce
3,8,9

Fish

**Crunchy
Shrimp-Roll** 9,00 /
5,00 €

Mit Torpedo-Shrimps,
Gurke und scharfer Mayonnaise
3,4,5,8,9

**Grilled
Salmon-Roll** 12,00 /
6,50 €

Mit flambiertem Lachs,
Frischkäse, Soja-Karamell-Sauce
3,6,8,9

**Tempura-
Shrimp-Roll** 19,00 /
9,50 €

Mit Garnele, frittiertem Surimi,
und allen Saucen 3,8,9

Veggie

Veggie-Roll 6,50 /
„Gurke“ 3,50 €

Mit Gurke
und Frischkäse
8,9,13

Veggie-Roll 6,50 /
„Zucchini“ 3,50 €

Mit frittierter Zucchini,
Soja-Karamell- und Knoblauch-Sauce
3,8,9,13



Fleisch

FachWerk-Schnitzel	14 €
Vom Hagener Landschwein, klassisch paniert mit Pommes Frites auf Wunsch mit 3,5,9	
• Champignon-Rahmsauce	16 €
• Gebratenen Zwiebeln und Paprikasauce	
• Gebratenen Champignons und Zwiebeln	17 €
Original Wiener Schnitzel	20 €
Vom Kalb, dazu Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Gurkensalat 3,5,9	
FachWerk-Burger	16 €
Mit saftigem Rinderpatty, Ziegenkäse, fruchtigem Kirschchutney und Walnuß-Tapenade, dazu Potato-Dippers 3,9,10	
Hausgemachte Rinderroulade	18 €
In kräftiger Rotwein-Sauce, dazu feiner Apfel-Rotkohl, wahlweise mit Salzkartoffeln oder Gnocchi 3,5,12	

Fleisch

Saftige Hähnchenroulade	18 €
Gefüllt mit Rahmwirsing, dazu geschwenkte Kirschtomaten und hausgemachte Spätzle 3,5,9	
Schweinefilet „Wellington“	20 €
Mit Champignon-Duxelles im Blätterteigmantel, dazu fruchtiges Tomatenrisotto 3,5,9	
Rumpsteak (200 g)	24 €
Mit Kräuterbutter – wählen Sie bis zu zwei Beilagen: 9	
<ul style="list-style-type: none">• Pommes Frites• Gebratene Zwiebeln und Champignons• Potato Dippers• Buntes Gemüse	

Fisch

Lachsfilet à la bordelaise	19 €
Lachsfilet unter der Kräuterkruste, dazu frischer Brokkoli und schwarzes Risotto 3,6,9	

Vegetarisch & Pasta

Bunter Gnocchi-Auflauf

Mit frischem Gemüse in Tomaten-Sahne-Sauce, überbacken mit Käse
3,5,9

13 €

Große Wiese „FachWerk“

Frische Salatvariation, serviert mit FachWerk-Brot
Auf Wunsch mit:

12 €

- Saftigen Hähnchenbruststreifen
- Gebratenen Lachsstreifen
- Würzigem Ziegenkäse

4 €

5 €

4 €

Dressing nach Wahl:

Kirschdressing, Joghurt oder Essig/Öl 3,5,6,9,11,12

Spätzle-Pfanne

Hausgemachte Spätzle mit Brokkoli, gebratenen Champignons
und Champignon-Rahmsauce 3,5,9

Auf Wunsch mit:

14 €

- Saftigen Hähnchenbruststreifen
- Gebratenen Schweinefiletstreifen

4 €

5 €

Dessert

FachWerk-Dessert

Eine Komposition aus feiner Vanillecreme, Vanilleeis, Biskuit, Mandeln und Blätterteig - serviert im Weinglas 3,5,9,10

7,50 €

Armer Ritter

Leckere Toaströllchen in Zimt & Zucker, Ahornsirup 3,5,9

6 €

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahne 9

6 €

... oder wie wäre es mit einer **Kaffeespezialität** zum Dessert oder für den Genuss zwischendurch?



FrühstücksWerk „Sonn- & Feiertags“

Jeden Sonn- und Feiertag von 09:00 Uhr – 12:00 Uhr

FachWerks „Sonn- und Feiertags“ Frühstücks-Buffer

17 €

Frische Brötchen & wechselnde Brotauswahl, Süßgebäck. Regionale Wurst- und Schinkenspezialitäten, Thüringer Mett, kalte Fischplatte, Käsevariationen, Marmeladenauswahl, Honig & Nutella, gekochte Eier, Rührei sowie frisch zubereitete Omelettes - ganz nach Ihren Wünschen, krosser Speck, kleine Frikadellen, frisches Obst, Joghurt & Quark, Rote Grütze und Frühstücks-Cerealien ergänzt durch saisonal wechselnde Spezialitäten wie z.B. Tomate-Mozzarella und Anti-Pasti.

- inkl. Filterkaffee, Tee, Heiße Schokolade, Milch, verschiedene Säfte und Sekt - so oft und so viel Sie mögen... 3,5,6,9

Frühstücksbuffet:

Kinder bis 5 Jahre frühstücken bei uns kostenlos, Kinder bis 11 Jahre zahlen den halben Preis.

1.Konservierungsstoffe, 2.Gerstenmehl, 3.Weizenmehl, 4.Krebstiere, 5.Eier, 6.Fisch, 7.Erdnüsse, 8.Sojabohnen, 9.Milch, 10.Schalenfrüchte, 11.Sellerie, 12.Senf, 13.Sesamsamen, 14.Schwefeldioxid und Sulphite, 15.Lupinen, 16.Weichtiere