



FIESTER HANNES

Gasthaus & Hotel



DIE NACHFOLGENDE SPEISEKARTE IST EIN MUSTERBEISPIEL.
SEHEN SIE DIESE ALS EINE ANREGUNG AN, DIE SICH SAISONAL
UND AUCH DURCH DEN TÄGLICHEN MARKTEINKAUF
ÄNDERN KANN.

MENÜ

UNSER MENÜ
AB 2 PERSONEN

AMUSE BOUCHE

★

CARPACCIO VOM KALBSFILET
MIT SCHWARZWURZELN UND FRISCHEN TRÜFFELN

★

ROTBARBE AUF SCHNECKEN-PERLGRAUPEN-RISOTTO

★

SORBET VON DER PASSIONSFRUCHT MIT CHAMPAGNER

★

GRATINIERTER LAMMRÜCKEN
AUF SCHNIPPELBOHNEN MIT ROSMARINKARTOFFELN

P. P. 75,00 EURO



FIESTER HANNES

Gasthaus & Hotel



VORSPEISEN

GEBACKENES LANDEI IM PARMESANMANTEL MIT SERRANOSCHINKEN UND PFLÜCKSALAT	13,50
KALBSBRIES IN CHAMPAGNERGELEE MIT SAUTIERTER JACOBSMUSCHEL	16,50
CARPACCIO VOM KALBSFILET MIT SCHWARZWURZELN UND FRISCHEN TRÜFFELN	16,50
SALAT „FIESTER HANNES“ MIT SONNENBLUMENKERNEN UND CROUTONS	6,50
MARINierter SPARGEL MIT SCHINKENSTREIFEN UND KLEINEM PFLÜCKSALAT	14,50
MATJESTARTAR MIT ROTER BEETE UND KLEINEM RÖSTI	13,50
VARIATION VON DER GÄNSELEBER MIT APFEL-SELLERIESALAT UND WEINBEERSAUCE	18,50
GEBACKENER ZIEGENKÄSE MIT LAVENDEL-HONIGVINAIGRETTE UND KLEINEM ZUPFSALAT	14,50
GELBFLOSSENTHUNFISCH MIT AVOCADO UND PASSIONSFRUCHTVINAIGRETTE	18,50

ZWISCHENGERICHTE UND VEGETARISCH

LAMMZUNGE AUF FEUERBOHNEN UND LANGOSTINOS	16,50
„HIMMEL UND ERDE“ NACH ART DES HAUSES	7,00
FETTUCCHINE MIT TOMATENSUGO, FRISCHEM BASILIKUM UND APULISCHEM OLIVENÖL	8,50
* MIT GEBRATENEN SALZWASSERGARNELEEN	15,50
* MIT FRISCHEN TRÜFFELN UND RAUKE	18,50
KALBSKUTTeln IN RIESLING BEURRE BLANC MIT HUMMER	16,50
GEBRATENE GÄNSELEBER AUF GLACIERTEN APFELSPALTEN	16,50

SUPPEN

SPARGELSCHAUMSUPPE MIT STREIFEN VOM PRAGER SCHINKEN	7,50
FEINES BÄRLAUCHSÜPPCHEN MIT WACHTELEI	8,50



FIESTER HANNES

Gasthaus & Hotel



HAUPTGÄNGE FLEISCH

GEBRATENE ENTENBRUST AUF JUNGEM SPITZKOHL MIT KARTOFFELPLÄTZCHEN	24,50
ROULADE VOM SIEGERLÄNDER WEIDEOCHSEN AUF RAHM-KOHLRABI UND KARTOFFELPÜREE	20,50
KNUSPRIGES SPANFERKEL AUF KARTOFFEL-MÖHRENSTAMPF MIT BIRNENCONFIT	18,50
FILET VOM BLACK ANGUS IN PFEFFERRAHM MIT BRATKARTOFFELN UND SALAT	27,50
LAMMRÜCKEN AUF SCHNIPPELBOHNEN MIT ROSMARINKARTOFFELN	28,50
PORTION STANGENSPEGEL MIT GEKOCHTEM ODER ROHEM SCHINKEN, HOLLANDAISE ODER ZERLASSENER BUTTER UND NEUEN KARTOFFELN	18,50

DESSERTS

CREME BRÛLÉE „CLASSIC“ MIT HIMBEERSORBET	8,50
DREIERLEI SORBET AUF MANGOMARK MIT FRISCHEN BEEREN	8,50
WALDMEISTERTÖRTCHEN MIT ERDBEER-RHABARBERRAGOUT UND TONKABOHNENEIS	8,50
VARIATIONEN VON DER VALRHONASCHOKOLADE	9,00