

FEIN *WERK*

Restaurant & Catering

Öffnungszeiten:

Montag – Freitag 11:30 – 14:30 Uhr

Dienstag – Donnerstag 17:00 – 23:00 Uhr

Freitag – Samstag 17:00 – 0:00 Uhr

Sonntag 12:00 – 22:00 Uhr

*Feinwerk Restaurant UGmbH
Bahnhofstraße 41 34369 Hofgeismar
05671 – 8890448*

Suppen

*Tomatensuppe mit frischen Kräutern
und Croutons* € 5,50

*Champignon-Rahm-Suppe
mit frischen Kräutern* € 5,50

Vorspeisen

*Buschetta (5 Stück) mit Tomaten, Zwiebeln,
nordhessischer Pesto und Parmesan* € 5,50

*Hausgemachte Anti Pastì
mit Knoblauchbaguette* € 6,50

*Tomate Mozzarella mit hausgemachter nordhessischer
Pesto und Baguette* € 6,50

Salate

*Marktfrischer Salat mit Hähnchenbruststreifen,
Schmand Dressing und Baguette* € 9,50

*Marktfrischer Salat mit gebratenen Champignons,
und Schafkäse, Schmand Dressing dazu Baguette*
€ 9,50

Hauptgänge

<i>Grillkartoffel mit Kräuter-Schmand und marktfrischen Salat</i>	<i>€ 7,50</i>
<i>-mit Putenstreifen</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>-mit Roastbeef-Streifen</i>	<i>€ 13,50</i>

<i>Angeschwenkte Champignons und Pfifferlinge an frisch geriebenen Kartoffelröstis, mit Kräuter-Schmand</i>	<i>€ 9,50</i>
---	---------------

<i>Hausgemachte Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Salatbeilage</i>	<i>€ 9,50</i>
--	---------------

Flammkuchen mit Salatbeilage

- Klassisch mit Speck und Zwiebeln*
- mit Lauch und Champignons*
- mit Tomate-Mozzarella & hausgemachter Pesto*
- mit Serrano Schinken, Kirschtomaten und Rucola*
- mit Meeresfrüchten*
- mit Schafkäse und Oliven* *je € 11,50*

<i>Penne Nudeln mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne, in Olivenöl geschwenkt, mit Rucola und Parmesan</i>	<i>€ 8,50</i>
---	---------------

*Penne Nudeln mit Meeresfrüchten in fruchtiger
Tomatensauce, dazu Parmesan* € 10,50

*Schweinefilet – Medaillons mit Champignonrahm,
Brokkoli und frisch geriebenen Röstis* € 14,50

*Original Züricher Geschnetzeltes aus Kalbfleisch,
mit hausgemachten Spätzle
und frischen Salat* € 16,50

*Original Wiener Schnitzel aus dem rosa Kalbsrücken,
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage* € 17,50

*Gegrilltes Putensteak 250 g mit Kräuterbutter,
Salatbeilage und Wunschbeilage* € 13,50

*Gegrilltes Rumpsteak 250 g mit Kräuterbutter,
Salatbeilage und Wunschbeilage* € 18,50

*Gegrilltes Entrecôte (Rip Eye) 250 g mit
Kräuterbutter, marktfrischen Salat
und Wunschbeilage* € 19,50

<i>Schweineschnitzel aus dem Lachs geschnitten, mit marktfrischen Salat und Wunschbeilage</i>	<i>€ 11,50</i>
<i>+ Rahmsauce</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>+ Paprikasauce</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>+ Jägersauce</i>	<i>€ 13,50</i>
<i>+ Nordhessische Schmandsauce mit Speck und Zwiebeln</i>	<i>€ 13,50</i>

*Lachsforelle von Dworak ca. 160gr mit Blattspinat,
Zitronensauce und Rösti* *€ 17,50*

*Dorade mit frischen Kräutern gegrillt, dazu
spanischen Kartoffeln und Salatbeilage* *€ 18,50*

Wunschbeilagen:

*Kroketten, frische Pommes frites,
frisch geriebene Rösti, hausgemachte Spätzle oder
Bratkartoffeln*

Desserts

*Panna Cotta mit frischen Erdbeeren
und Schokosauce* *€ 5,50*

Crème Brûlée mit Blaubeeren *€ 5,50*

Tiramisu Creme *€ 5,50*

Kaffee Spezialitäten von CHAQUA

<i>Espresso</i>	€ 2,00
<i>Tasse Kaffee</i>	€ 2,50
<i>Cappuccino</i>	€ 3,00
<i>Latte Macchiato</i>	€ 3,50
<i>Milchkaffee</i>	€ 3,50
<i>Verschiedene Teesorten</i>	€ 2,00

Bittergetränke

<i>Thomas Henry Tonic Water</i>	0,2	€ 2,50
<i>Thomas Henry Bitter Lemon</i>	0,2	€ 2,50
<i>Thomas Henry Ginger Ale</i>	0,2	€ 2,50

Biere

<i>Veltins Pils vom Fass</i>	0,3	€ 2,40
	0,5	€ 3,90
<i>Meisels Weißbier</i>	0,5	€ 3,90
<i>Meisels Kristall</i>	0,5	€ 3,90
<i>Helles Pülleken</i>	0,33	€ 2,40
<i>Grevensteiner</i>	0,33	€ 2,40
<i>Meisels Hefe alkoholfrei</i>	0,5	€ 3,90
<i>Veltins Pils alkoholfrei</i>	0,33	€ 2,40

<i>Apollinaris Mineralwasser</i>	0,25	€ 1,90
<i>Apollinaris Mineralwasser</i>	0,75	€ 5,50
<i>Vio Mineralwasser medium</i>	0,25	€ 1,90
<i>Vio Mineralwasser still</i>	0,25	€ 1,90
<i>Coca Cola</i>	0,33	€ 2,40
<i>Coca Cola Zero</i>	0,33	€ 2,40
<i>Fanta, Sprite, Mezzo Mix je</i>	0,33	€ 2,40
<i>Vio Schorle Apfel</i>	0,33	€ 2,50
<i>Vio Schorle Rhabarber</i>	0,33	€ 2,50
<i>Vio Schorle Johannisbeere</i>	0,33	€ 2,50
<i>Orangensaft</i>	0,2	€ 1,90
<i>Apfelsaft</i>	0,2	€ 1,90
<i>Sauerkirsch Nektar</i>	0,2	€ 1,90
<i>Bananen Nektar</i>	0,2	€ 1,90

Aperitif

<i>Aperol Spritz</i>	€ 5,50
<i>Gordons Pink Gin mit Tonic und gefrosteten Waldbeeren</i>	€ 5,50
<i>„Hugo“ Sekt mit Limette, Holunder, Minzblättern und crushed Ice</i>	€ 5,50

Sekt

<i>Winzersekt Riesling</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Winzersekt Riesling</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 17,50</i>

Weine

Roséweine:

<i>Dornfelder Rosé "Sommerliebe"</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>QbA feinherb</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Blanc de Noir Spätburgunder</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Weißherbst QbA trocken</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 19,00</i>

Weißweine:

<i>Kallstaedter Kronenberg</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 4,80</i>
<i>Riesling Kabinett trocken</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 16,50</i>
<i>Kallstadter Kobnert</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Weißburgunder QbA trocken</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Kallstaedter Kobnert</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Grauburgunder QbA trocken</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 19,00</i>
<i>Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>„fume“ Edition</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 24,50</i>

<i>Kallstaedter Kobnert</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 8,50</i>
<i>Chardonnay Spätlese trocken</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 30,00</i>

Rotweine:

<i>Kallstadter Kobnert</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Dornfelder QbA trocken</i>	<i>1,0</i>	<i>€ 22,50</i>
<i>Kallstadter Kobnert</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>Regent QbA halbtrocken</i>	<i>1,0</i>	<i>€ 22,50</i>
<i>Schwarzriesling</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 4,50</i>
<i>QbA feinherb</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 15,50</i>
<i>Merlot QbA trocken</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>im Holzfass gereift</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 24,50</i>
<i>Kallstadter Kobnert</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 9,00</i>
<i>Syrah QbA trocken Edition</i>	<i>0,75</i>	<i>€ 31,50</i>

Sommerspezial:

<i>Sommer Cuvée von Kallstadt</i>	<i>0,2</i>	<i>€ 4,80</i>
	<i>0,75</i>	<i>€ 16,50</i>

Spirituosen

<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Smirnoff Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Romana Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Fahner Honig Willi</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Fahner Haselnuss</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Grappa Nonino Chardonnay</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Baileys Irish Crème</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Averna Amaro Siciliano</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Lockstädter Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,00</i>
<i>Tanqueray Dry Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,20</i>
<i>Tanqueray Rangpur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Tanqueray No TEN</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Jameson Irish Whiskey</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Bulleit Bourbon</i> <small><i>Frontier Whiskey</i></small>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Botucal Reserva Exclusiva</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Ron Zacapá 23 Solera</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Verschiedene Brände v. Fassbind</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 5,50</i>

Longdrinks:

Preis der Spirituose plus Alkoholfreie Zugabe

0,2 L € 2,50