

# *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* € 5,90

*Hausgemachte Anti Pasti  
mit Knoblauchbaguette* € 6,90

*Tomate Mozzarella mit hausgemachter nordhessischer  
Pesto und Baguette* € 6,90

## Salate

*Marktfrischer Salat mit Hähnchenbruststreifen,  
Schmand Dressing und Baguette* € 9,90

*Marktfrischer Salat mit gebratenen Champignons,  
und Schafkäse, Schmand Dressing dazu Baguette*  
€ 9,90

*Marktfrischer Salat mit gekochten Schinken, Gouda  
und Eischeiben, Schmand Dressing dazu Baguette*  
€ 9,90

## Hauptgänge

<i>Grillkartoffel mit Kräuter-Schmand und marktfrischen Salat</i>	<i>€ 7,90</i>
<i>-mit Putenstreifen</i>	<i>€ 11,90</i>
<i>-mit Roastbeef-Streifen</i>	<i>€ 13,90</i>

<i>Angeschwenkte Champignons und Pfifferlinge an frisch geriebenen Kartoffelröstis, mit Kräuter-Schmand</i>	<i>€ 9,90</i>
---	---------------

<i>Hausgemachte Käse-Spätzle mit Röstzwiebeln und Salatbeilage</i>	<i>€ 9,90</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 Garnelen und Blattspinat*
  - mit Meeresfrüchten*
  - mit Schafkäse und Oliven*
- je € 11,90*

- Penne Nudeln mit Kirschtomaten, Sonnenblumenkerne,  
in Olivenöl geschwenkt, mit Rucola  
und Parmesan € 9,90*
- Penne Nudeln mit Meeresfrüchten in fruchtiger  
Tomatensauce, dazu Parmesan € 10,90*
- Schweinefilet – Medaillons mit Champignonrahm,  
Brokkoli und frisch geriebenen Röstis € 15,50*
- Original Züricher Geschnetzeltes aus Kalbfleisch,  
mit hausgemachten Spätzle  
und frischen Salat € 17,50*
- Original Wiener Schnitzel aus dem rosa Kalbsrücken,  
mit Bratkartoffeln und Salatbeilage € 18,50*
- Gegrilltes Putensteak 250 g mit Kräuterbutter,  
Salatbeilage und Wunschbeilage € 14,90*
- Gegrilltes Rumpsteak 250 g mit Kräuterbutter,  
Salatbeilage und Wunschbeilage € 19,90*
- Gegrilltes Entrecôte (Rip Eye) 250 g mit  
Kräuterbutter, marktfrischen Salat & Wunschbeilage  
€ 20,90*
- Rinderfilet „Surf & Turf“ 200 g mit  
Kräuterkruste, zwei Riesengarnelen, Speckbohnen und  
hausgemachten Rösti € 23,90*

*Schweineschnitzel aus dem Lachs geschnitten, mit marktfrischen Salat und Wunschbeilage*

*€ 11,90*

*+ Rahmsauce*

*€ 13,90*

*+ Paprikasauce*

*€ 13,90*

*+ Jägersauce*

*€ 13,90*

*+ Nordhessische Schmandsauce  
mit Speck und Zwiebeln*

*€ 13,90*

*Frisches Lachsfilet ca.180gr. an Blattspinat  
mit Zitronensauce und frisch geriebenen Rösti € 17.50*

*Wunschbeilagen:*

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

*Desserts*

*Panna Cotta mit frischen Früchten  
und Schokosauce*

*€ 5,90*

*Crème Brûlée mit Blaubeeren*

*€ 5,90*

*Tiramisu Creme*

*€ 5,90*

## Kaffee Spezialitäten

<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	€ 2,50
	0,5	€ 4,10
<i>Meisels Weißbier</i>	0,5	€ 4,10
<i>Meisels Kristall</i>	0,5	€ 4,10
<i>Helles Pülleken</i>	0,33	€ 2,50
<i>Grevensteiner</i>	0,33	€ 2,50
<i>Meisels Hefe alkoholfrei</i>	0,5	€ 4,10
<i>Veltins Pils alkoholfrei</i>	0,33	€ 2,50

<i>Apollinaris Mineralwasser</i>	0,25	€ 2,00
<i>Apollinaris Mineralwasser</i>	0,75	€ 5,90
<i>Vio Mineralwasser medium</i>	0,25	€ 2,00
<i>Vio Mineralwasser still</i>	0,25	€ 2,00
<i>Coca Cola</i>	0,33	€ 2,50
<i>Coca Cola Zero</i>	0,33	€ 2,50
<i>Fanta, Sprite, Mezzo Mix je</i>	0,33	€ 2,50
<i>Vio Schorle Apfel</i>	0,33	€ 2,60
<i>Vio Schorle Rhabarber</i>	0,33	€ 2,60
<i>Vio Schorle Johannisbeere</i>	0,33	€ 2,60
<i>Orangensaft</i>	0,2	€ 2,00
<i>Apfelsaft</i>	0,2	€ 2,00
<i>Sauerkirsch Nektar</i>	0,2	€ 2,00
<i>Bananen Nektar</i>	0,2	€ 2,00
<i>Fruchtschorle</i>	0,4	€ 3,50

### Aperitif

<i>Aperol Spritz</i>	€ 5,90
<i>Gordons Pink Gin mit Tonic und gefrosteten Waldbeeren</i>	€ 5,90
<i>„Hugo“ Sekt mit Limette, Holunder, Minzblättern und crushed Ice</i>	€ 5,90

## Sekt

*Winzersekt Riesling* 0,2 € 5,00

*Winzersekt Riesling* 0,75 € 17,50

*RZ 23,8g/l S6,8g/l*

## Weine

### *Roséweine:*

*Dornfelder Rosé "Sommerliebe"* 0,2 € 4,50

*QbA feinherb* *RZ27,2g/l S5,2g/l* 0,75 € 16,50

*Blanc de Noir Spätburgunder* 0,2 € 5,00

*Weißherbst QbA trocken* *RZ6,5g/l S5,9g/l* 0,75 € 19,00

### *Weißweine:*

*Kallstaedter Kronenberg* *RZ7,0g/l S6,7g/l* 0,2 € 4,80

*Riesling Kabinett trocken* 0,75 € 16,50

*Kallstadter Kobnert* *RZ5,5g/l S5,6g/l* 0,2 € 5,50

*Weißburgunder QbA trocken* 0,75 € 19,00

*Kallstaedter Kobnert* *RZ5,5g/l S5,0g/l* 0,2 € 5,50

*Grauburgunder QbA trocken* 0,75 € 19,00

*Sauvignon Blanc QbA trocken* 0,2 € 7,00

*„fume“ Edition* *RZ7,2g/l S5,9g/l* 0,75 € 24,50





## *Cuveé Chardonnay u. Weißer Burgunder*

**0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*fruchtig, leichter und filigraner Sommerwein*

RZ 9,4 g/L

Säure 7,0g/L

**Gelber Muskateller 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*fruchtig, kräftiger Wein mit schöner Muskatnote*

RZ 4,1 g/L

Säure 6,5 g/L

## *Halbtrockene Weißweine*

**Grauer Burgunder 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*leichtes Birnenaroma und reife Früchte wenig Säure*

RZ 16,9 g/L

Säure 6,2 g/L

## *Mild / Liebliche Weißweine*

**Bacchus 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*kräftig fruchtiger Akzent spritzig Feinherb*

RZ 24,00 g/L

Säure 7,2 g/L

**Kanzler 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*erfrischend Spritzig, milde Früchte*

RZ 51,00 g/L

Säure 7,0 g/L

## *Weißherbst trocken*

**Blanc de Noir 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*fruchtiger leichter Sommerwein*

RZ 6,7 g/L

Säure 7,0 g/L

## *Trockene Rotweine*

**St. Laurent Trocken 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*rund und mündige weiche Gerbstoffe Waldbeere*

RZ 2,6 g/L

Säure 5,4 g/L

**Spätburgunder 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*duft von roten reifen Früchten mit Hauch von Vanille*

RZ 0,3 g/L

Säure 5,8 g/L

**Carbernet Dorsa 0,2l 5,50€ FL 19,00€**

*kräftiger Körper Duft von dunklen Beeren*

RZ 2,5 g/L

Säure 4,9 g/L

**Palatino 0,2l 7,00€ FL 24,50€**

*starker Cuveé aus Dunkelfelder /Cabernet Sauvignon*

RZ 5, g/L

Säure 4,8 g/L

*Initio* 0,2l 5,50€ FL 19,00€  
*Cuvee' aus Dornfelder / Frühburgunder /  
St.Laurent* RZ 5,6 g/L Säure 6,2 g/L  
*fruchtig samtige Note von Waldfrüchten*

*Halbtrockene Rotweine*

*Acolon* 0,2l 5,50€ FL 19,00€  
*füllig und harmonisch dezente Gerbstoffnote* RZ 11 g/L Säure 4,8 g/L

*Dornfelder Cuveé Rotwein (Portugieser)*  
0,2l 5,50€ FL 19,00€  
*fruchtig erinnert an Waldbeeren und Kirschen* RZ 15,6 g/L Säure 5,3 g/L

*Mild / Liebliche Rotweine*

*Heroldrebe* 0,2l 4,50€ FL 15,50€  
*samtig Mild mit dezenter Himbeere / Kirsch Note* RZ 25,5 g/L Säure 5,8 g/L

*Sekt/Secco*

*Tankgärung*

*Hausmarke Riesling Sekt*

*Flasche* 0,375l 7,50€

*Hausmarke Riesling Sekt*

*Flasche* 0,75l 14,90€

*Mussler's Secco Blanc* 0,75l 12,50€

*Weinschorle Rot/ Weiß*

0,2 l 3,50€

## Spirituosen

<i>Helbing Kümmel</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Smirnoff Vodka</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Ouzo 12</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Romana Sambuca</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</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>€ 2,10</i>
<i>Averna Amaro Siciliano</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Lockstädter Kräuter</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Jägermeister</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,10</i>
<i>Tanqueray Dry Gin</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 2,30</i>
<i>Tanqueray Rangpur</i>	<i>2 cl</i>	<i>€ 3,10</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>
<small><i>(Birne, Apfel, Aprikose, Himbeere, Zwetschke)</i></small>		

## *Longdrinks:*

*Preis der Spirituose plus Alkoholfreie Zugabe*

*0,2 L € 2,50*