

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

Sekt

<i>Winzersekt Riesling</i>	0,2	€ 5,00
<i>Winzersekt Riesling</i>	0,75	€ 17,50
<i>RZ 23,8g/l S6,8g/l</i>		

Weine

Roséweine:

<i>Dornfelder Rosé "Sommerliebe"</i>	0,2	€ 4,50
<i>QbA feinherb</i> <i>RZ27,2g/l S5,2g/l</i>	0,75	€ 16,50
<i>Blanc de Noir Spätburgunder</i>	0,2	€ 5,00
<i>Weißherbst QbA trocken</i> <i>RZ6,5g/l S5,9g/l</i>	0,75	€ 19,00

Weißweine:

<i>Kallstaedter Kronenberg</i> <i>RZ7,0g/l S6,7g/l</i>	0,2	€ 4,80
<i>Riesling Kabinett trocken</i>	0,75	€ 16,50
<i>Kallstadter Kobnert</i> <i>RZ5,5g/l S5,6g/l</i>	0,2	€ 5,50
<i>Weißburgunder QbA trocken</i>	0,75	€ 19,00
<i>Kallstaedter Kobnert</i> <i>RZ5,5g/l S5,0g/l</i>	0,2	€ 5,50
<i>Grauburgunder QbA trocken</i>	0,75	€ 19,00
<i>Sauvignon Blanc QbA trocken</i>	0,2	€ 7,00
<i>„fume“ Edition</i> <i>RZ7,2g/l S5,9g/l</i>	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