

  
**FISCHERS**  
RESTAURANT

## Spargelspezial

Gebackener Spargel | Trüffelöl | pochiertes Ei  
Bärlauchmayonnaise  
\*A, C, G, H, L, O  
EUR 12,50

•••

Spargelcremesuppe  
Croûtons | Rucolaöl  
\*A, G, P  
EUR 6,80

•••

Caldener Stangenspargel  
Schwenkkartoffeln  
Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter oder Kräuterpesto  
\*C, G, L  
EUR 17,80

Serrano Schinken*O	EUR	6,50
gekochter Schinken*O	EUR	6,50
gedämpftes Lachsfilet*D	EUR	9,50
Garnelen in Bärlauchbutter*B, G	EUR	9,50
Schweinefiletmedaillons	EUR	13,00
Wiener Schnitzel*A, C, G	EUR	14,50
Rinderfilet (180 g Rohgewicht)	EUR	18,50

## Weinempfehlung

2016 Silvaner  
trocken | Weingut Bickel-Stumpf | Franken  
0.1 | EUR 3.90 | 0,2 | EUR 7.20 | 0.75 | EUR 22.00

## | VORSPEISE • STARTER |

### **Carpaccio vom kräutermarinierten Rinderfilet gehobelter Parmesan**

-Carpaccio of beef filet marinated with herbs | freshly grated Parmesan-

\*A, G, H, L, M, O

€ 14,50

### **Burrata**

#### **Tomaten-Olivenragout | Rucola | dunkler Balsamico**

-Burrata | tomatoes-olivesragout | arugula | dark balsamic-

\*G, L, O, H

€ 12,50

### **Bulgur | Jakobsmuschel | Garnele | Minzschaum Nektarinen-Koriandersalsa**

-Burlgur | scallop | prawns | mint foam | nectarine-koreansalsa-

\*A, B, G, L, O, H, R

€ 13,50

## | SALAT • SALAD |

### **Gemischte Salate aus Ullrichs Gärtnerei wahlweise mit**

**Schmand** \*G, L, O

**French** \*C, G, L, O, M

**Balsamico** \*L

-Fresh garden salads-

-Optionally with: cream | French | balsamic-

\*A, G, L

€ 4,50

### **Caesar Salat**

#### **knackiger Römersalat | Caesardressing | gegrillte Hähnchenbrust**

#### **Croûtons | Pilze | knuspriger Speck | Parmesan**

-Caesar salad | croûtons | grilled chicken breast | crispy bacon | mushrooms | parmesan cheese-

\*A, C, D, G, H, M, O

€ 13,0,0

### **Bunte Blattsalate**

#### **Mango-Balsamico-Olivenöl | gegrillte Garnelen**

-Fresh garden salades | mango-balsamic-olives-oil | grilled prawns-

\*A, G, L, O, B

€ 13,50

## | SUPPE • SOUP |

### **Tafelspitzbouillon Gemüstreifen | Kräuternocken**

-Prime boiled beef soup | vegetables | small herb dumplings-

\*A, C, G, L, O

€ 6,60

### **Melonenkaltschale Griechischer Joghurt**

-Cold melon soup | greek yogurt-

\*G

€ 6,20

### **Fischsuppe Tom Kha Gai Fischwürfel | Limette | Ingwer | Zitronengras**

-Fish soup with fishcubes | lime | ginger | lemongrass-

\* B, D, F, L, N, O

€ 7,80

## | FISCH • FISH |

### **Gebratenes Goldbrassenfilet Zitronensauce | Paprika | Rosmaringnocchi**

-Roasted filet of gilthead | lemon sauce | pepper | gnocchi with rosemary-

\*A, C, D, G, L, O

€ 22,50

### **Lachs sous vide gegart Limettenbutter | Spinatrisotto**

-Salmon sous vide cooked | limebutter | spinachrisotto-

\*A, D, G, L, O

€ 23,50

### **Gebratenes Saiblingsfilet Weißweinsauce | Steinchampignons | Kräuter-Kartoffelpüree**

-Roasted filet of char | white wine sauce | mushrooms | mashed potatoes with herbs-

\*A, D, G, L, O

€ 21,00

## | FLEISCH • MEAT |

### **Kalbsleber in Butter gebraten**

#### **Apfel-Zwiebelchutney | Kartoffelstampf**

-Pan seared calf's liver | apple-onion-cutney | mashed potatoes-

\*A, G, L, O

€ 19,00

### **Schweinefiletmedaillons**

#### **Zucchini-Kartoffelgratin | Tasmanische Pfeffersauce**

-Pork medallions | zucchini-potatoesgratin | Tasmanian peppersauce-

\* A, G, L, O

€ 21,50

### **Lammkotelettes | Ratatouille | cremige Polenta**

-Lamp chops | ratatouille | creme polenta-

\*A, G, L, O

€ 23,50

### **Rückensteak vom Durocschwein**

#### **Estragonsauce | Marktgemüse | Grillkartoffeln**

-Duroc steak | tarragon sauce | mixed vegetables | grilled potatoes-

\*A, D, G, L, O

€ 19,80

### **Hähnchenbrust | Sesammantel**

#### **Thai-Curry-Reis**

-chicken breast | sesame coat | thai-curry-rice-

\*A, C, F, G, H, L, N, O

€ 18,50

### **Medaillons von Rind, Schwein und Hähnchen**

#### **Champignons | Gärtner Ullrichs Gemüseauswahl | Röstkartoffeln**

-Various medallions | mushrooms | vegetables | roasted potatoes-

\*A, G, L, O

€ 21,50

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

#### **Pommes frites | bunter Salat**

-Viennese escalope | garden salad | french fries-

\*A, C, G, L, O

€ 22,00

### **Surf 'n Turf**

#### **-Entrecôte | Garnele | frittierte Kartoffeln | Rucolasalat-**

-Entrecôte | shrimps | fried potatoes | arugulasalades-

\*A, B, G, L, O

€ 27,00

### **Rinderfilet (180g Rohgewicht)**

#### **Madeirasauce | Maisvariation | Rosmarinkartoffeln**

-Beef tenderloin | madeirasauce | variation of corn | rosemary potatoes-

\*A, G, L, O

€ 28,50

## | VEGGIE + VEGAN |

### Tagliatelle

**geschmorter Romanasalat | Birne | Tomate | Pinienkerne**  
-Pasta | braised romaine lettuce | pear | tomatoes | pine nuts-  
\*A, H, L, O  
**€ 13,00**

**Knackiges Wokgemüse | Sesamsauce | Cashewkerne | Duftreis**  
-Vegetables from wok | sesame sauce | cashews | aromatic rice-  
\*A, F, H, L, N, O  
**€ 13,00**

| **wahlweise dazu |**  
**Gebratene Garnelen** \*c | roasted prawns **€ 8,00**  
**Hähnchenbrust** | chicken breast **€ 6,00**

### Bulgurgemüse<sup>\*vegan</sup>

**Bulgur | Aubergine | Zucchini | Paprika | Aprikose | Walnuss**  
-bulgur | aubergine | zucchini | paprika | apricot | walnut-  
\*A, L, O, H  
**€ 12,50**

## | KLEINIGKEITEN • SMALL DISHES |

### Hausmacher Bratwurst

**Röstzwiebelkartoffelpüree | gemischter Beilagensalat**  
-Home-cooked style fried sausage | mixed salad | mashed potatoes with fried onions-  
\*A, G, L, M, O  
**€ 11,50**

### FischerS Toast

**Wildmedaillons | Waldpilze | Salatgarnitur**  
-Filet of venison | wild mushrooms | salad-  
\*A, G, L, O  
**€ 14,00**

### FischerS Sommerburger

**Paniertes Lachsfilet | Rucola | Tomatenwürfel | Zitronenmayonnaise | Gemüsechips**  
-burger from beaded salmon | arugula | diced tomatoes | lemonmayonnaise | vegetables chips-  
\*A, C, D, G, L, O, M  
**€ 14,50**

### Pulled Pork Burger

**gebratener Speck | BBQ Sauce | Krautsalat | Kartoffelspalten**  
-Pulled pork burger | fried bacon | BBQ sauce | coleslaw | potato wedges-  
\*A, C, G, H, L, M, N, O, P  
**€ 14,00**

### Hausmacher Sülze | Röstkartoffeln | Remouladensauce

-Home-cooked style aspic | fried potatoes | tartar sauce-  
\*C, D, G, L, M, O  
**€ 10,50**

## | DESSERT |

### **Honigeiscreme | Krokant-Pistazien-Mantel | Orangenhippe**

-Für die Eiscreme verwenden wir den Honig des Bienenvolkes vom Dach des Kurparkhotels-  
Kasseler Stadthonig - Imkerei & Honigmanufaktur Viktor Hernández

-Homemade honey ice cream | brittle | pistachio | orange biscuit basket-

\*A, C, F, G, H

€ 8,20

### **Hausgemachtes Piña-Coladaeis**

#### **Kokostartelette | Sesamwaffel | Ananascarpaccio**

-Homemade Piña-Colada ice cream | coconut tartlet | sesame wafer | thin pineapple slices-

\*A, C, G, H, N

€ 9,00

### **Milchreis | Rhabarberragout | gebläht**

#### **Erdbeeren | Salzbrezel**

-Rice pudding & rhubarb ragout creme brulee style | strawberries | salted pretzel-

\*A, C, F, G, H

€ 8,80

### **Schokotrio**

#### **Mousse | Crème brûlée von der weißen Schokolade | Parfait**

-Chocolate trio with mousse | crème brûlée of white chocolate | parfait-

\*C, E, F, G, H

€ 8,50

### **Törtchen von**

#### **Joghurt | Schokolade | Crunch**

#### **Mango-Chili-Relish**

-Tartlet made of yoghurt | chocolate | crunch with mango chili ragout-

\*A, C, F, G, H

€ 7,80

### **Kleine Käseauswahl**

#### **Trauben | Feigen-Senfsauce | Nüsse**

-Small cheese selection | grapes | nuts | fig sauce-

\*C, E, F, G, M, N

€ 10,80