

SPEISEN UND

GETRÄNKE KARTE

fach werk

Your digital menu!



RESTAURANT
BERGISCH - NEUKIRCHEN



WO DIE LIEBE DEN TISCH DECKT, SCHMECKT DAS ESSEN AM BESTEN.

SEHR GEEHRTER GAST, HERZLICH WILLKOMMEN IM FACHWERK STEAK- RESTAURANT, WO TRADITIONELL BERGISCHES TRIFFT AUF MEDITERRANEM FLAIR. ES ERWARTET SIE EIN FAMILIÄRES, GEMÜTLICHES AMBIENTE ZUM WOHLFÜHLEN UND GENIEßEN. FRISCHE PRODUKTE, SAISONALE UND LEICHTE MEDITERRANE KÜCHE, HALTEN WIR FÜR SIE VOR. BITTE HABEN SIE VERSTÄNDNIS, DASS WIR IM ÜBLICHEN RESTAURANT ZEITRAUM VON 1STUNDE NACH IHRER BESTELLUNG IHRE GEWÜNSCHTE VORSPEISE UND DEN HAUPTGANG SERVIEREN. GERNE KÖNNEN SIE UNSERE MENÜ ODER EIN INDIVIDUELLES GERICHT AUS UNSERER SPEISEKARTE WÄHLEN. LASSEN SIE SICH EINFACH BEGEISTERN. GUTEN APPETIT WÜNSCHEN IHRE GASTGEBER FAMILIE JURIC

MENÜ

321. KLASSISCH 3GANG MENÜ (322. 4GANG MENÜ p.P. 64,90) 56,50

Antipasti Variation | Saisonelle Suppe | Wahlweise Hauptgang: Gambas | Lachs Zanderfilet | Rumpsteak | oder Kalbssteak mit Beilage | Dessert Variation

323. PREMIUM 3GANG MENÜ (324. 4GANG MENÜ p.P. 76,50) 68,90

Antipasti Variation | Risotto | Wahlweise Hauptgang: Langostinos in Hummersauce Seeteufel | Thunfischsteak | Rinderfilet | Lammfilet oder Kalbsfilet mit Beilage | Dessert

ANTIPASTI

Vorweg Haus-Brot, Aioli & Dip, Oliven | p.P. 1,45

1. **ANTIPASTI CLASSICO** a,e,o 16,50
Grillgemüse | Ziegenkäse | Tomaten Büffelmozzarella | Serranoschinken
2. **VITELLO TONNATO** c,d,e,o 16,90
Rosé Kalbsfleisch fein geschnitten | Thunfischsauce | Kapern
3. **BURRATA | MOZZARELLA DI BUFALA** e,o 13,90
Büffel- Mozzarella auf Fleischtomaten | Basilikumpesto | Olivenöl
4. **INSALATA DE PULPO** d 16,90
Hausgemachter Oktopussalat | oder Meeresfrüchtesalat
5. **SERRANO SCHINKEN MIT MELONE** e,n 14,50
Spanischer Serrano Schinken & Melone | oder mit Manchego Käse
6. **KRABBen COCKTAIL** b,c,d,e,o 13,90
Frische Krabben in hausgemachter Cocktailsauce | fruchtig

CARPACCIO

Rucola | Parmesan | Croutons | Olivenöl

7. **RINDERFILET** e 16,90
 8. **THUNFISCH** d,e 16,90
 9. **VITELLO e CARPACCIO** c,d,e 18,50
 10. **ANTIPASTI TRILOGIE** c,d,e,n,o 18,90
- Duett vom Rinderfilet- & Vitello* *Vitello Tonnato | Rinderfilet | Serranoschinken*
-

11. **BEEF- | oder TUNA TATAR** d,e 19,90
Rinderfilet Tatar 120g | Sardellen | Cornichon | Kapern | Schalotte | Senfsauce
Thunfisch Tatar 120g | Kapern | Knoblauch | Schalotte | Wasabi | Sojasauce
12. **VORSPEISEPLATTE „ FACHWERK “ - GENUß AB 2PERS** b,d,e,m,o 36,90
Antipastivariation | Vitello Tonnato Thunfisch-Kapernsauce | Angus Carpaccio
Rucola Parmesan | Tomaten & Mozzarella | Mediterranes Grillgemüse Ziegenkäse
Serranoschinken & Melone | Manchego Käse | Neapolitanische Salami | Ein Genuß!

TAPAS

Vorweg Haus-Brot, Aioli & Dip, Oliven | p.P. 1,45

15. **DATTELN IM SPECKMANTEL | CHORIZO** _n 9,90
Datteln Delikatesse - süß- würzig | oder mit Chorizo
16. **CHAMPIGNONS** _{e,o} 10,90
Frische Champignons | in Knoblauch- Sahnesauce
17. **BRUSCHETTA CLASSICO** _{n,o} 12,90
Geröstetes Brot | marinierten Tomaten | Serranoschinken
18. **ZIEGENKÄSE GRATINIERT** _{e,f,o} 13,50
Karamellierter Ziegenkäse | Mandeln-Thymian-Honig
19. **CALAMARES A LA ROMANA & SARDELLEN** _{d,c} 13,90
Hausgemachte Calamaresringe & Sardellen in Panade | Aioli

AGLIO e OLIO

in Kräuter Knoblauch | Olivenöl

20. **BABYCALAMARI** _d 14,90
21. **PULPO** _d 16,90
22. **GAMBAS** _{b,d} 16,90
23. **TRILOGIE** _{a,b,d,e,m} 22,90
Jakobsmuscheln | Garnelen | Pulpo
-
24. **JAKOBSMUSCHELN GRATINIERT** _{m,e} 16,90
Jakobsmuscheln all Aglio | in Pesto Gratiniert
25. **LANGOSTINOS CHEF SPECIAL** _{a,b,e,o} 24,50
Riesen Langusten | in Hummer- Knoblauchsahnesauce
28. **TAPASPLATTE FACHWERK - GENUß AB 2 PERS.** _{b,c,d,e,m,o} 44,90
Die 8 beliebtesten Tapas | Riesengarnelen in Knoblauch | Champignons in Knoblauch
Datteln im Speckmantel & Chorizo | Hausgemachte Calamaresringe & Sardellen
in Panade / Mediterrane Kartoffelecken | Grillgemüse & Ziegenkäse | Ein Genuß!

INSALATE

Gartenfrischer Salat, knackig mit Essig Öl, Joghurt | oder Cesar-Senf Dressing

30. INSALATA MISTA- | oder CAESAR SALAT ^{e,o} 13,90
Gemischter Salat / oder Cesarsalat mit Romana / Croutons / Parmesan

WAHLWEISE MIT: **31. PUTENSTREIFEN** ^{18,90} **32. KALBSLEBER** ^{18,50}
33. GARNELEN ^{b,d} 19,90 **34. LACHSFILET** ^d 19,90

36. „ SURF `N TURF “ ^{n,d,e} 24,50
Gemischter Salat | rosa gegrillte Rinderstreifen & Riesengarnelen

38. MEDITERRANER ZIEGENKÄSE ^{e,o} 19,50
Mediterraner Salat mit frischem Ziegenkäse | Grillgemüse | Balsamico

39. ZIEGENKÄSE GRATINIERT ^{e,f,o} 19,90
Gemischter Salat | Karamellisierter Ziegenkäse | in Thymian-Honig-Mandeln

RISOTTO-oder LINGUINE

43. „ SURF `N TURF “ ^{a,b} 24,90
Riesengarnelen & Rinderstreifen | in Tomatenkräuterknoblauch

44. Con GAMBERI ^{d,o} 19,90
Riesengarnelen | in Tomatenkräuterknoblauch

45. BUZARA FRUTTI DI MARE ^{a,b,e,o} 18,50
Meeresfrüchte | in Tomatenkräuterknoblauch- kroatischer Art

46. AL SALMONE ^{a,e,o} 18,90
Lachsfilet | in Tomaten-Sahnesauce | Rucola | Parmesan

47. TRÜFFEL ^{d,o} 19,90
In frischer Trüffel- Sahnesauce | Parmesan

48. LANGOSTINOS CHEF SPECIAL ^{a,b,e,o} 26,90
Riesen Langusten | in Hummer- Knoblauchsahnesauce

49. HUMMER CHEF SPECIAL ^{a,b,e,o} 36,90
Ganzer Hummer ausgelöst | in Hummer- Knoblauchsahnesauce

SUPPEN

40. TOMATEN CREME SUPPE _{c,g}	8,50
41. BROKKOLI CREME SUPPE _e	8,90
41. SAISONNELLE SUPPE _{e,o}	8,90
42. FRISCHE FISCHSUPPE -mit Einlage _{b,d}	12,90

FISCH vom GRILL

Fangfrischer Fisch vom Markt glasig und saftig gegrillt in Kräuterknoblauch

WAHLWEISE MIT: SPINAT & MANGOLD, KARTOFFELSTAMPF | GRILLGEMÜSE & KARTOFFELECKEN | ODER - LINGUINE AGLIO e OLIO

81. BABY CALAMARI _d	24,90	82. PULPO _d	28,90
83. GAMBAS _{b,d}	26,50	84. LACHS ZANDER _d	26,90
85. WOLFSBARSCH _d	28,90	85. DORADE ROYAL _d	28,90
88. THUNFISCHSTEAK _d	32,50	89. SEETEUFEL EDELFISCH _d	32,90

90. LANGOSTINOS CHEF SPECIAL _{b,d,e} 36,90
Riesen Langusten | in Hummer- Knoblauchsahnesauce

91. HUMMER ALLA BUZARA - GENUß 2PERS. _{b,d} 74,80
Ganzer Hummer | in Tomatenkräutersauce- kroatischer Art

92. FISCHPLATTE FACHWERK - GENUß 1PERS. _{b,d} 34,90

- GENUß AB 2PERS. _{b,d} 68,80

*Die beliebte Edel-Fischvariation | Kräuterknoblauch | garniert mit Gambas
Lachsfilet | Pulpo | Seeteufelmedaillons | Thunfischsteak | Ein Genuß!*

STEAKHOUSE

Argentinisches Premium Black Angus Steak® saftig und zart, Medium gegrillt,

WAHLWEISE MIT: FOLIENKARTOFFEL & QUARK / ODER -STEAKPOMMES



HÜFTSTEAK	<u>50. 200g 20,90</u>	<u>51. 300g 29,90</u>	<u>52. 400g 38,50</u>
ENTRECÔTE	<u>53. 200g 26,90</u>	<u>54. 300g 36,90</u>	<u>55. 400g 44,90</u>
RUMPSTEAK	<u>56. 200g 26,50</u>	<u>57. 300g 35,90</u>	<u>58. 400g 44,50</u>
FILETSTEAK	<u>59. 200g 34,90</u>	<u>60. 300g 46,90</u>	<u>61. 400g 64,80</u>

70. KRÄUTERBUTTER <small>e,o</small>	+2,50	70. KRÄUTERKNOBLAUCH	+2,50
71. GORGONSOLA ART <small>e,o</small>	+4,00	72. PFEFERSTEAK <small>e,o</small>	+4,00
<i>in Gorgonzola Sauce</i>		<i>in feiner Pfeffersauce</i>	
73. CHEF SPECIAL <small>b,e,o</small>	+4,00	74. SURF & TURF <small>b</small>	+6,90
<i>mit Zwiebeln & Champignons</i>		<i>mit 2 Riesengarnelen</i>	
75. TRÜFFEL	+5,50	76. CHATEAUBRIAND <small>c,e,o</small>	+4,50
<i>in Trüffelsauce</i>		<i>in Bernaissauce</i>	

77. TAGLIATA DI MANZO e,o **32,50**

Rinderfilet 180g tranche | auf Rucola-Salatvariation | Parmesan

78. BEEF STROGANOFF e,h,o **32,90**

Rinderfiletstreifen 180g | in Rotwein Zwiebeln- Senfsahnesauce

80. ANGUS GRILLSPIEß e,o **34,90**

Angus- Medaillons 300g | Paprika & Zwiebeln | Kräuterbutter

560. CHATEAUBRIAND -FÜR 2 PERS. TRANCHE c,e,o **76,90**

Angus Filetsteak 400g. | Sauce Bernaise | Brokkoli | Kroketten

570. SURF & TURF -FÜR 2 PERS. TRANCHE b **78,90**

Angus Filetsteak 400g. | 2Riesengarnelen | Grillgemüse | Kartoffelecken

580. GRILLPLATTE FACHWERK -FÜR 2 PERS. 600g c,e,n **64,90**

Angus Rindfleisch | Kalbssteak Medaillons | Lammkoteletts | Chorizo

590. ANGUS GRILLPATTE -FÜR 2 PERS. 600g c,e **66,90**

Angus Steaks Medaillons | Rinderfilet | Hüftsteak | Rumpsteak | Kräuterbutter

KALB @ LAMM

62. **KALBSFILET „WIENER SCHNITZEL“** a,c,e,o 28,50
Schnitzel vom Kalbsfilet in Panade | Bratkartoffeln | Preiselbeeren
63. **KALBSFILET CORDON BLEU** a,c,e,n,o 30,90
Kalbsfilet in Panade | Serranoschinken | Gorgonzola | Bratkartoffeln
64. **KALBSSTEAK** 28,90
Rosé Kalbssteak in Kräuterknoblauch | Grillgemüse | Kartoffelecken
65. **KALBSLEBER** c,o 26,90
Venezianischer Art | in Kräuter- Salbai Balsamico | Kartoffelstampf
-

LAMM- ROSA GEGRILLT / GRILLGEMÜSE / KARTOFFELECKEN

- | | | | |
|---------------------|-------|--------------------|-------|
| 66. LAMM- FILET | 36,90 | 67. LAMM- CARRÉ | 36,90 |
| 68. LAMM- KOTELETTS | 34,50 | 69. DUETT VOM LAMM | 34,90 |

VEGETARISCH

98. **VEGGIE BIO BURGER** a,e,o 18,50
Cheddar | Burger-Sauce | Salat | Zwiebeln | Steakpommes
99. **PILZ RISOTTO / oder LINGUINI** e,o 18,90
Frische Champignons | Zwiebeln | in Sahnesauce
99. **MEDITERRAN RISOTTO / oder LINGUINI** e,o 18,90
Mediterranes Gemüse | in Tomaten- Kräuterknoblauch | Parmesan
113. **GEMÜSEPLATTE MIT REIS** 18,90
Gemüsevariation mit Reis | ein Genuß für Vegetarier & Veganer
114. **PAELLA - FEINSCHMECKER PLATTE - FÜR 2PERS.** b,d,e,o,m 48,90
Der Vegetarisches Klassiker Reisgericht | oder mit edel Fisch / Meeresfrüchten
mediterranes Gemüse | in Kräuterknoblauch- Safransauce -Ein Genuß!

KINDERKARTE

111. **KINDER KALBSSCHNITZEL** a,c,e,o / **FILETSTEAK** ca.120g 12,90 / 16,90
Kalbsschnitzel | oder Rinderfilet Steak | mit Pommes

112. **SPAGHETTI - Napoli Art** a,e,o 10,90
Mit hausgemachter Tomatensauce | Parmesan

SAUCEN & BEILAGEN

93. Kräuter Knoblauchsauce <small>e,o</small>	2,50	93. Kräuterbutter <small>e,o</small>	2,50
94. Champignonssauce <small>e,o</small>	4,00	95. Grüner Pfeffersauce <small>e,o</small>	4,00
96. Sauce Bernaise <small>c,e,o</small>	4,50	96. Sauce Gorgonsola <small>e,o</small>	4,00
97. Trüffelsauce <small>e,o</small>	5,50	97. Hummersauce <small>e,o</small>	5,50

100. Salatteller als Beilage <small>e,o</small>	6,90	101. Folienkartoffel <small>e,o</small>	4,50
102. Steakpommes	3,90	103. Bratkartoffeln	4,00
103. Rosmarinkartoffeln	4,50	104. Kartoffelecken	4,00
105. Brokkoli	4,50	106. Grillgemüse	4,90
107. Grüne Bohnen mit Speck	4,50	108. Reis / Kroketten	3,90
109. Mangold / Blattspinat	4,90	110. Zwiebeln geröstet	3,90

ALLE PREISE VERSTEHEN SICH IN EURO, INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER UND BEDIENUNG.

BITTE BEACHTEN SIE, DASS WIR AUSSCHLIESSLICH FOLGENDE ZAHLUNGSMITTEL AKZEPTIEREN:

BARGELD | EC-/GIRO-/MAESTROCARD | MASTERCARD | VISACARD

BITTE BEACHTEN SIE UNSERE ALLERGENKENNZEICHNUNGS-AUSSTELLUNG:

HAFER (A) | KREBS (B) | EIER (C) | FISCH (D) | MILCHPRODUKTE (E) | HASELNUSS (F) | SELLERIE (G)

SENF (H) | MUSCHELN (M) | NITRITPÖKELSALZ ANTIOXIDATIONSMITTEL (N) | LACTOSE (O)

DESSERTS

115. MOUSSE AU CHOCOLATE _{e,o}	8,50
116. TIRAMISU HAUSGEMACHT _{a,c,e,f,o}	8,90
117. VANILLEEIS MIT FLAMBIERTEN KIRSCHEN - Sahne _{e,o}	8,90
118. VANILLEEIS MIT HEIßER SCHOKOLADE - Haselnüssen / Sahne _{e,o,f}	8,50
119. SCHOKOTÖRTCHEN - mit flüssigem Kern / Vanilleeis _{c,e,o}	9,80
120. TARTUFO CLASSICO _{c,e,f,o}	7,90
121. COPA CREMA CATALANA - mit Vanilleeis _{c,e,o}	8,50
123. ZITRONENSORBET - mit frischen Beeren _{e,o}	7,90
124. MARSALA ZABAIONE _{c,e,o}	9,90

DESSERT - VARIANTEN

125. SÜßE DESSERT VARIATION _{a,c,e,o,f}	<u>- FÜR 1PERS.</u> 12,90
126. SÜßE DESSERT VARIATION _{a,c,e,o,f}	<u>- GENUSS PLATTE FÜR 2PERS.</u> 24,90

nach Art des Hauses mit hausgemachtem Tiramisu | Mousse au Chocolate | Copa
Crema Catalana | garniert mit erfrischendem Eis & Saisonfrüchten

128. KÄSE VARIATION TELLER _{e,o}	12,50
Italienischen & spanischen Käse Variation HonigSenfDip	
129. ESPRESSO CORRETTO / AFFOGATO - al caffè _{c,e,o}	6,90
Espresso Doppio mit Grappa oder Vanilleeis -Ein gemütlicher Ausklang	

APERITIFS

130. PROSECCO 0,15L	5,50
131. HUGO 0,20L	6,90
132. SHERRY MEDIUM ODER DRY SECO 0,4CL	4,50
133. PORTWEIN 0,4CL	4,90
134. MARTINI BIANCO ODER ROSSO 0,4CL	4,90
135. CAMPARI ORANGE 0,20L 4	7,90
136. CAMPARI SODA / SPRITZ 0,20L 4	6,90
137. LILLET BLANC- WILD BERRY 0,20L	7,90
138. APEROL SPRITZ 0,20L	7,90
139. APERITIVO ROSATO SPRITZ VON RAMAZZOTTI 0,2L 4	7,90

ALKOHOLFREI GETRÄNKE

140. MINERALWASSER 0,25L	2,40
141. WASSER MIT UND OHNE KOHLENSÄURE 0,75L	6,90
142. COCA COLA 0,20L 1,3,4,	2,80
143. COLA ZERO 0,20L 1,2,3,4,5	2,80
145. SPRITE 0,20L 5,2	2,80
146. MEZZOMIX 0,20l 1,4,5	2,80
147. SCHWEPES BITTER LEMON 0,20l 4,7	2,90
148. SCHWEPES GINGER ALE 0,20l 4	2,90
149. SCHWEPES TONIC WATER 0,20L 7	2,90
150. RED BULL 0,20L 8	3,50
153. VIO BIO SCHORLE: ORANGE/ MARACUJA APFEL JOHANNISBEERE RHABARBER 0,30	3,50

Koffeinhaltig (1), mit Süßungsmittel (2), Säuerungsmittel (3), mit Farbstoff (4), mit Antioxidationsmittel (5), chininhaltig (7), erhöhter Koffeingehalt (8), mit Konservierungsstoffen (9)

BIER

160. ZUNFT KÖLSCH 0,2L	2,20
161. ZUNFT KÖLSCH 0,3L	3,30
162. KÖNIGS PILSENER 0,3L	3,30
165. RADLER 0,3L	3,00
166. HEFE WEIZEN 0,5L	4,40
167. ALKOHOLFREIES WEIZEN 0,5L	4,40
168. SAN MIGUEL 0,33L	3,50
169. BERGISCHES LANDBIER ORIGINAL 0,33L	3,30

SANGRIA

170. SANGRIA ESPECIAL 0,25L	6,90
171. SANGRIA ESPECIAL 1/2L	13,50
172. SANGRIA ESPECIAL 1L	25,90

SPIRITUOSEN 4CL

173. GRAPPA	4,50
174. GRAPPA DI PROSECCO	4,90
175. VODKA ABSOLUT	5,00
176. TEQUILLA	4,00
177. MALTESER	4,00
178. AQUAVIT JUBILÄUMS	4,50
179. BAILEY'S	4,00
180. LICOR 43	4,00
181. SAMBUCA	5,00
182. FERNET BRANCA	4,00
183. AVERNA	4,50
184. RAMAZZOTTI	4,50
185. BOURBON WHISKY JIM BEAM	5,00
186. JACK DANIELS WHISKY	6,00
187. RUM BACARDI	5,00
188. HAVANA CLUB 3 ANOS (CUBA)	5,00
189. GIN GORDONS	5,00
191. JÄGERMEISTER	4,50
192. LIMONCELLO	4,50

WEINBRND

193. OSBORNE VETERANO	5,50
194. OSBORNE BRANDY 103	5,50
195. CARLOS I - (AM TISCH FLAMBIERT)	6,90
196. CARDENAL MENDOZA - (NACH WUNSCH AM TISCH FLAMBIERT)	6,90
197. CONDE DE OSBORNE - (NACH WUNSCH AM TISCH FLAMBIERT)	6,90

HEIßE GETRÄNKE

200. ESPRESSO	2,20
201. ESPRESSO DOPPIO	4,40
202. KAFFEE	2,20
203. CAPPUCINO	3,00
204. CAPPUCINO SPECIAL MIT SCHUSS KAKAO	3,40
205. LATTE MACCHIATO	3,60
206. MILCHKAFFEE	2,80
207. KAKAO	2,00
208. TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	2,00
209. LICOR 43 MIT MILCH	5,50

COCKTAILS & DRINKS

210. VODKA RED BULL	8,00
211. VODKA LEMON ABSOLUT VODKA BITTER LEMON ZITRONE	7,50
212. GIN TONIC GORDON GIN TONIC WATER ZITRONE	8,00
213. MOJITO LIMETTEN ROHRZUCKER MINZE WHITE RUM LIME JUICE	8,00
214. PINA COLADA WHITE RUM COCONUTCREAM ANANASSAFT	8,00
215. CAIPIRINHA CACHACA RUM ROHRZUCKER LIMETTEN LIME JUICE	8,00
216. CUBA LIBRE HAVANA CLUB LIME JUICE COLA	8,00
217. TEQUILA SUNRISE TEQUILA O-SAFT GRENADINE	8,00
218. SEX ON THE BEACH VODKA PFIRSICHLIKÖR O-SAFT MARACUJA ZITRONE	8,50
219. MAI TAI RUM O-SAFT GRENADINE ANANASSAFT MANDELSIRUP	8,50
220. SWIMMINGPOOL VODKA RUM CARACAS BLUE COCONUT ANANASSAFT	8,50
221. LONG ISLAND ICE VODKA GIN, WHITE RUM TEQUILA TRIPLESEC COLA	9,50
222. ALKOHOLFREI IPANEMA LIMETTEN ROHRZUCKER LIME JUICE MARACUJA	6,90
223. ALKOHOLFREI VIRGIN COLADA COCONUTCREAM ANANASSAFT	6,90

SCHAUMWEIN

& CHAMPAGNER

PROSSECO GLAS 0,15 – 224. | 5,90 FLASCHE 0,75 – 225. | 28,90

CHARDONNAY SEKT- FLASCHE 0,75 – 226. | 28,50 MAGNUM 1,5 – 227. | 56,50

CHAMPAGNER MOET & CHANDON 0,75 – 228. | 118,90 MAGNUM 1,5 – 229. | 198,50