

ESSLIBRIS

à la carte



RESTAURANT | LOUNGE TERRASSE

Herzlich willkommen!

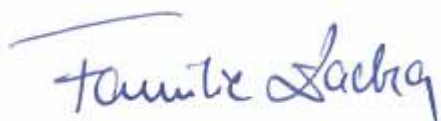
schön, dass Sie heute bei uns sind.

Was erwartet Sie? Wir wollen Sie begeistern. Begeistern mit einer Küche, die ehrlich ist, die Lust macht und auf das reduziert ist, was schmeckt.

Unser Küchenchef Jürgen Süs und sein Team kochen mit Leidenschaft und großem Respekt vor dem Produkt. Sie legen Wert auf eine ausgewogene Kombination aus saisonalen Zutaten, die sich auf dem Gaumen zu einem einzigartigen Geschmackserlebnis vereinen. Dazu haben wir für Sie eine Auswahl an Weinen zusammengestellt, die harmonisch die Gerichte ergänzen. Lassen Sie sich überraschen!

Wir wünschen Ihnen genussreiche Stunden.

Ihre



Familie Zadra

LANDSCHLOSS FASANERIE
FESTLICH. BESONDERS. ANERKANNT.

Apéritif Empfehlung

CHAMPAGNER

Ein Glas Louis Roederer Brut Premier 11,50

In Champagnerlaune?

Eine Flasche Champagner Louis Roederer Brut Premier 69,00

PRICKELNDES

Crémant rosé Glas 7,50

Weingut Jülg, Schweigen Flasche 38,50

SPRITZIGES MIT ALKOHOL

GIN COCKTAIL 8,50

Lillet · Gin · Thymian · Sekt

PFLAUMEN VERMOUTH 8,50

Vermouth Rosé · Pflaume · Sekt

STACHELBEERE-INGWER 9,50

Stachelbeere · Ingwer · Pinot Grigio

CLASSICS

Apéritif-Klassiker mit Prosecco

Lillet · Aperol Spritz · Hugo je Glas 8,50

ERFRISCHENDES

FRUCHTSCHORLEN & LIMONADEN 0,3 l Glas 4,80

Je nach Tagesempfehlung

Vorspeisen

VITELLO TONNATO VON DER KALBSHÜFTE Thunfisch-Croustillant · gebeizter Thunfisch · Kapernbeeren · Wildkräutersalat	16,00
BOUILLABAISSE-GELÉE VON EDELFISCHEN Paprikamousse · konfierte Garnelen · Shiso-Kresse	15,00
CARPACCIO VOM BLACK ANGUS RINDERFILET Balsamico-Marinade · Oliventapenade · Sardinen · Rucola	16,50
GÄNSELEBERTERRINE Pistazienpraline · Gewürztraminer-Gelée · Dattelbrioche	24,00
GEMISCHTER SALAT DER JAHRESZEIT Geröstete Sonnenblumenkerne · Radieschen · Croûtons · Kirschtomaten	klein 6,50 groß 9,50
ESSLIBRIS SALATBOWL Couscous · Gurken-Tomatensalat · Rotkraut · Cashew-Kerne · Joghurt-Minz-Dip · Falafel-Bällchen	13,50

Suppen

CRÈMESUPPE VON SÜSSKARTOFFELN Orange · Ingwer · gebratene Garnelen	11,00
CURRY-ZITRONENGRAS-SÜPPCHEN Madrocas-Curry · Geflügel-Wan-Tan	9,50

Zwischengerichte

PERLGRAUPEN & BÄRLAUCH

Cremiges Perlgraupenrisotto · Bärlauch · Ziegenfrischkäse ·
Bayonne-Schinken 15,50

STEINPILZ-SERVIETTENKNÖDEL

Blattspinat · braune Butter · geriebener Parmesan 14,50

JAKOBSMUSCHELN & GARNELE

Topinamburpurée · schwarzer Trüffel 19,50

Fisch & Fleisch

TRANCHEN VOM IKARIMI-LACHS

Grillgemüse · Sesam · Ingwer · Teriyaki-Fond · Wildreis 28,00

PICCATA MILANESE VOM SEETEUFEL

Parmesan-Eihülle · Cremige Bärlauchgraupen ·
grüner Spargel · Noilly-Prat-Sauce 34,00
...als Zwischengericht 24,00

BÄCKCHEN VOM IRISCHEN WEIDERIND

in Dornfelder geschmort · Kartoffel-Meerrettich-Stampf ·
Knusperspeck 27,00

OLDENBURGER ENTENBRUST

Thymianhonig · Spitzkohl · Haselnuss-Gnocchi ·
Balsamico-Jus 29,00

NEUSEELAND GRAIN-FED-RINDERFILET

Trüffelkruste · Topinamburpurée · grüne Bohnen ·
Portwein-Schalotten
... als Filet (ca. 180g) 38,00
... als Filet (ca. 250g) 46,00

Käse

ROHMILCHKÄSE

fünf gereifte Rohmilchkäse · Trauben-Pinienrelish ·
ofenfrisches Esslibris-Brot

14,50

Desserts

TÖRTCHEN VON EXOTISCHEN FRÜCHTEN & PISTAZIEN

Passionsfruchtgelée · Kokos-Eislolly

10,00

HIPPENLASAGNE VON APFEL & BOURBON-VANILLE

Mohn Crème brûlée · Topfen-Rahmeis

11,00

FEINE NASCHEREI VON MANJARI-SCHOKOLADE & BANANE

Dôme au chocolat · Clafoutis · Crème brûlée · Parfait

13,00

Wein-Empfehlung zum Dessert

2017 Gewürztraminer Spätlese
Eugen Spindler, Weingut Lindenhof
Forst, Pfalz

Glas 0,1 l

6,50

Weisswein

2019	Sauvignon Blanc Weingut Dr. von Bassermann-Jordan Deidesheim, Pfalz	0,2 l Glas 9,80 Flasche 35,00
2018	Weißburgunder trocken Eugen Spindler, Weingut Lindenhof Forst, Pfalz	0,2 l Glas 9,80 Flasche 33,00

Rosé

2018	Clarette rosé trocken Weingut Knipser Laumersheim, Pfalz	0,2 l Glas 12,00
------	--	------------------

Rotwein

2017	Kleiner Schwarzer Cabernet Sauvignon · Cabernet Mito · Dornfelder · Merlot Weingut Uli Metzger Grünstadt-Asselheim, Pfalz	0,2 l Glas 13,50 Flasche 39,00
2016	ng.3 Merlot Sonnenberg Weingut Nauerth-Gnägy Schweigen-Rechtenbach, Pfalz	0,2 l Glas 13,50 Flasche 39,00

LUST AUF MEHR WEIN?

Gerne reichen wir Ihnen unsere große Weinkarte.

alle Preise in Euro



Fasanerie I | 66482 Zweibrücken | Telefon 06332 - 9730 | [f](#) [@](#) [📍](#) LandschlossFasanerie
reservieren@landschloss-fasanerie.de | www.landschloss-fasanerie.de