

Lieber Gast,

Schön, dass Sie da sind!

In unserem Restaurant möchten wir Sie mit deutscher Küche verwöhnen- teils traditionell, teils modern interpretiert. Damit Sie sich bei uns gut aufgehoben fühlen, suchen wir unsere Lebensmittel stets nach nach- haltigen und biologischen Kriterien aus. Wir verwenden ausschließlich frische und regionale Produkte. Beim Fleisch setzen wir konsequent auf tierartgerechte Haltung.

Es wird Herbst und entsprechend der Saison finden Sie in unserer aktuellen Karte beispielsweise Blattspinat, Blumenkohl oder Möhrchen- besser als jetzt schmecken sie nicht mehr...

Genau wie Sie legen wir Wert auf Geschmack, Qualität, Nachhaltigkeit und Ökologie. Wenn Sie Fragen zu unseren Lieferanten oder Interesse an unseren Produkten haben, sprechen Sie uns bitte an, wir geben Ihnen gerne jederzeit Antwort.

Und jetzt lassen Sie es sich schmecken.

Ihr Küchenchef Roman Bigalke und Team

Salate & Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat **3,50**

mit Tomate, Gurke, Paprika
und Buttermilch- Dressing

Gratinierter Ziegenkäse **7,50**

mit Waldbeerengelee auf Ruccola

Großer bunter Salat **8,00**

mit Gurke, Tomate, Paprika
hausgebeiztem Orangen- Wildlachs
und geeistem Kräuter- Joghurt-
Dressing

„Abendbrot“ **8,00**

Bio- Brot, Butter, Wurst aus
Tierartgerechter Haltung
Käse, Tomate und saures Gemüse



Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MWST

Suppen

Blumenkohl- Brokkoli- Cremesuppe

mit Croutons und frischen Kräutern

Tasse **4,00**
Teller **6,50**

Lammtopf

mit Fleisch aus ökologischer Haltung,
Eintopf nach altem Rezept
mit grünen Bohnen, Wurzelgemüse
und Kartoffeln

Teller **7,00**

*dazu passt ziemlich gut unser
Hauswein Aufwind*

Hauptgerichte

unser Fleisch kommt ausnahmslos
aus ökologischer Zucht...

Gerahmter Blattspinat **7,50**

mit Setzeiern und Bio- Kartoffeln

Gefüllte Paprikaschote **8,50**

mit Ratatouille-Füllung an gebuttertem
Reis

Gnocchi mit Paprika **11,00**

mit Mandelsplintern auf Tomaten-
Schluppengemüse

*dazu empfehlen wir den Grauen
Burgunder vom Weingut Langenwalter*

„ Fabisch Schnitzel“ **12,00**

aus ökologischer Zucht
in der Vollkornpanade
dazu lauwarmer Specksalat und
Fassgurke

„ Fabisch Schnitzel Spezial“ **13,50**

mit Butterkäse, Tomaten und Ruccola
gratiniert

*dazu empfehlen wir unseren
Hauswein Max White*

„Berliner Teller“ **13,50**

gebratene Kalbsleberstreifen
mit Apfelspalten und Schmorzwiebeln,
dazu Butterkartoffeln

*dazu schmeckt weiß wie rot, wir
empfehlen entweder unseren Riesling
oder den Spätburgunder von Hensel*

Großmutter's Rinderbäckchen **14,50**

in Rotweinsauce an Wurzelgemüse,
dazu tournierte Petersilienkartoffeln

*dazu mögen wir den Tous le Jours von
Castel-Peter*

FABISCH

Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MWST

Für Kinder

Mini-Schnitzel **6,00**

mit Pommes Frites

Bio-Fischstäbchen **5,00**

Mit Pommes Frites

Pommes Frites **2,50**

Nachtisch

Berliner Beerengrütze **6,50**

mit Vanillesoße oder Vanilleeis

Hausgemachter Apfelstrudel **6,50**

mit Mandeln und Nüssen an
karamellisierten Apfelspalten

Ein Stück Kuchen oder Torte **2,80**

Hausgemacht und daher regelmäßig
wechselnd, bitte sprechen Sie uns an.

Bitte erkundigen Sie sich nach
unseren wechselnden Eissorten,
Kugel zu **1,70**

Bitte beachten Sie unser täglich
wechselndes Tagesmenu, unser Service
hilft Ihnen gerne weiter...

Sie können gerne auch Pommes Frites
oder Kroketten als Beilage wählen.

FABISCH

Preise in Euro inkl. Bedienungsgeld und MWST