



ESSLIBRIS

ESSLIBRIS MENÜ

Tatar von der gebeizten Eismeer-Lachsforelle
mit Spargel-Panna Cotta, Estragoncrème und Shiso Kresse

Dorade Royale auf Fenchel-Orangen-Gemüse
mit Champagnerschaum

Carré vom Salzwiesen-Lamm auf Merguez-Paprikagemüse
mit leichtem Knoblauch-Purée und Thymianjus

Törtchen von Pistazien und Erdbeeren mit Vanille-Rahmeis

52,00
66,00

als 3-Gang Menü ohne Dorade
als 4-Gang Menü

VORSPEISEN UND SALATE

4,80

Kleiner bunter Sommersalat
mit gerösteten Sommerblumenkerne und gehobelten Champignons

12,00

Bunter Salat der Jahreszeit mit Ziegenkäse-Crème-Brûlée,
Ziegenfrischkäse in Speckmantel und gepfeffertem Apfel-Rhabarber-Chutney

10,50
13,50

Rucolasalat in Balsamico-Dressing mit Antipasti-Grillgemüse und Oliven
zusätzlich mit Gran Reserva Serrano-Schinken und Parmesan

14,00

Bunter Sommersalat mit konfierten Garnelen, Avocadosalat und Mango-Relish

14,00

Tatar von der gebeizten Eismeer-Lachsforelle
mit Spargel-Panna Cotta, Estragoncrème und Shiso-Kresse

15,00

Carpaccio vom Black Angus Rinderfilet
in Balsamico-Marinade mit Rucolasalat, Parmesan und Oliventapenade

18,00

Lauwarmer Spaghettini-Salat
mit Tomaten, Rucola, Pinienkernen und gebratenen Garnelen



ESSLIBRIS

SUPPEN & WARME ZWISCHENGERICHTE

- | | |
|-------|---|
| 8,50 | Schaumsüppchen vom Pfälzer Stangenspargel mit gebeiztem Bachsaibling |
| 9,50 | Crèmesuppe von gelben Linsen, Mango und Delhi-Curry mit Knuspergarnele |
| 13,00 | Cremiges Spargel-Risotto mit Parmesanchip und Schnittlauch-Buttersauce |
| 16,00 | Gebratene Pilz-Serviettenknödel auf Blattspinat mit Salbeibutter und Parmesan |
| 18,00 | Grünes Curry mit Spargel, Schalotten und Erbsen Basmati-Reis |



FISCH & FLEISCH

- | | |
|-------|--|
| 24,00 | Ikarimi-Lachs in Sesam gebraten auf Asia-Grillgemüse mit Koriander-Kartoffelplätzchen und Paprika-Curcuma-Coulis |
| 15,00 | <i>als Zwischengericht</i> |
| 28,00 | Filet von der Dorade Royale auf Fenchel-Orangen-Gemüse mit Champagnerschäum und cremigem Risotto |
| 18,00 | <i>als Zwischengericht</i> |
| 22,00 | Brust vom Bauernhähnchen in Aromaten gebraten auf Spargel-Tomatenragout mit Bärlauch-Gnocchi und Portweinjus |
| 31,00 | Carré vom Salzwiesen-Lamm auf Merguez-Paprikagemüse mit leichtem Knoblauch-Pürée und Thymianjus |
| 38,00 | Filet vom Neuseeländischen Black Angus Rind mit dreierlei Bohnen und Rotwein-Schalottensauce mit 160g Filet |
| 48,00 | mit 220g Filet |



ESSLIBRIS

DESSERTS

- 7,00 Das „Fasanerie“ Dessert im Glas
Mohn-Biskuit, Mascarponecrème, Rhabarber-Ragout und Mandel-Crumble
- 9,00 Törtchen von Pistazien und Erdbeeren mit Vanille-Rahmeis
- 10,00 Schokoladen-Crème brûlée
mit Eis von exotischen Früchten und Passionsfrucht-Coulis
- 11,00 Sorbets der Jahreszeit
mit frischen Beeren und Holunderblüten-Sauce
- 12,50 Feines von Himbeeren und Manjari-Schokolade



Änderungen vorbehalten. Mai 2018.

BRUNCH	<p>Fasanerie Brunch 2018</p> <p>Sonntagsbrunch: 03.06. 02.09. 04.11. 02.12.</p> <p>Sonder- und Feiertagsbrunch: (pro Person 45,00 Euro) 13.05. 20.05. 07.10. 25.12. 26.12.</p> <p>Mehr Informationen finden Sie auf www.landschloss-fasanerie.de</p>	EVENTS	<p>Fasanerie Genussmomente 2018</p> <p>Probierabend im Mai immer Donnerstags im Restaurant ESSLIBRIS ab 04.10.</p> <p>Bliesgau Lammwoche am 19.10. und 28.10.</p> <p>„Criminal Dinner“ am 02.11. (pro Person 75,00 Euro)</p> <p>Hochzeitsmesse: Charmant heiraten am 11.11.</p> <p>Reservieren Sie rechtzeitig Ihre Fasanerie-Genussmomente!</p>
<p>Fasanerie Kaminzimmerabende 2018</p> <p>Ab 19:00 Uhr im Kaminzimmer der Fasanerie.</p> <p>19.09. Wild & Pilze 10.10. Besuch in Südtirol 24.10. Süs & Süs 07.11. Gänseschmaus</p> <p>Menü inklusive Apéritif, Wein/Bier, Wasser und Kaffee zum Abschluss.</p>	KAMINZIMMER	<p>Fasanerie Sommer-BBQ 2018</p> <p>Jeden zweiten Mittwoch, von Juni bis August, grillen wir ab 19 Uhr auf der Terrasse.</p> <p>Genießen Sie das Salatbuffet ,würzige Steaks, feine Bratwürste und leckere Grillspezialitäten vom Land und aus dem Meer. Dazu servieren wir Folienkartoffeln, Baguettes und Grilldips.</p> <p>Preis pro Person: 38,00 Euro</p> <p>13.06. 27.06. 11.07. 25.07. 08.08. 22.08.</p>	PROBIERABEND

Freuen Sie sich auf den KultGenuss im Landschloss Fasanerie. Auf unserer Homepage finden Sie Informationen und Details rund um Events, Brunch, Kaminzimmerabende, Kochkurse und die Hotelarrangements.

Restaurant ESSLIBRIS im Romantik Hotel Landschloss Fasanerie | Fasanerie 1 | 66482 Zweibrücken
Telefon 06332 - 973 205 | Fax 06332 - 973 111 | reservieren@landschloss-fasanerie.de | www.landschloss-fasanerie.de
Geöffnet Dienstag bis Samstag von 11:30 Uhr bis 15:00 Uhr und ab 18:00 Uhr | Sonntag 12:00 Uhr bis 18:00 Uhr | Feiertage ab 11:30 Uhr