

Dienstag
bis
Samstag

[fe] Tisch

BY STEFAN FÄTH

2021

SPEISEN

DAS [FE]TISCH 3-GANG MENÜ



Kürbiscreme-Suppe

mit gebratener Jakobsmuschel, Porree und Kernöl

Saftige Rinderbacken „24h gegart“

mit glasierter Beete, Schnittlauchkartoffelpüree und Rotwein-Jus

Apfel und Karamell

falscher Apfel mit Schokoladenstreuseln und **DER** Salzkaramell Sauce

€ 34

VORSPEISEN



Brot & Dip

Brotauswahl von Schmidt & Schmidchen mit hauseigenem Frischkäse-Dip und Kresse

€ 4,50

Austern „fines de claire“ von David Herve

Jeden Tag frisch – nur solange der Vorrat reicht

1 Stück € 3,90 - 6 Stück € 19,50



Caesar Salat

Knackiger Romanasalat mit Parmesandressing, Speck und Croutons

€ 10,90

mit Garnelen € 16,90

mit gebackenem Hühnchen € 13,90

Rinder-Tatar „Wolowina-Rind“

mit confiertem Eigelb, Trüffelmayonnaise und Kartoffelstroh

€ 14,90



Kürbiscreme-Suppe

mit gebratener Jakobsmuschel, Porree und Kernöl

€ 13,50

Dienstag
bis
Samstag

[fe] Tisch

BY STEFAN FÄTH

2021

SPEISEN

HAUPTGÄNGE

Muscheln, Fritten und Estragonmayo

saftige Miesmuscheln treffen auf knusprige Pommes und Sie mögen sich
€ 15,50



Rote Beete Risotto
mit Babyspinat und Parmesan
€ 11,90

Currywurst

mit geheimer Currysoße und Steak House Fries
€ 9,90

Wiener Kalbsschnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren
€ 21,50

Confierter Lachs

mit Kürbisgemüse und Walnüssen
€ 17,50

Saftige Rinderbacken „24h gegart“

mit glasierter Beete, Schnittlauchkartoffelpüree und Rotwein-Jus
€ 21,50

SÜSSE VERSUCHUNGEN



Apfel und Karamell
falscher Apfel mit Schokoladenstreuseln und **DER** Salzkaramell Sauce
€ 10,50



Crème Brûlée
mit marinierte Beeren und Himbeer-Kalamansi-Sorbet
€ 9,50



= Vegetarisch. Auf Wunsch bieten wir natürlich auch vegane Speisen an.

LOG IN
Bitte registrieren

[fe]Tisch - Bistro & Café



Scannen und einchecken

Tuesday
until
Saturday

[fe] Tisch

BY STEFAN FÄTH

2021

DISHES

[FE]TISCH 3-COURSE MENU

 **Creamy pumpkin soup**
with fried scallop, leek and core oil

Juicy beef cheeks „cooked 24h“
with glazed beetroot, chive mashed potatoes and red wine jus

Apple and caramel
False apple with chocolate crumble and **THE** salted caramel sauce
€ 34

STARTER

 **Bread & Dip**
Bread selection from Schmidt & Schmidtchen with homemade cream cheese dip and cress
€ 4,50

Oysters „fines de claire“ from David Herve
Fresh every day - only while stocks last
1 piece € 3,90 - 6 pieces € 19,50

 **Caesar salad**
Crisp romaine lettuce with parmesan dressing, bacon and croutons
€ 10,90
with prawns € 16,90
with baked chicken € 13,90

Beef Tartar „Wolovina Beef“
with confit egg yolk, truffle mayonnaise and potato straw
€ 14,90

 **Creamy pumpkin soup**
with fried scallop, leek and core oil
€ 13,50

Tuesday
until
Saturday

[fe] Tisch

BY STEFAN FÄTH

2021

DISHES

MAIN COURSE

Mussels, fries and tarragon mayo
juicy mussels meet crispy fries and they like each other
€ 15,50

 **Beetroot Risotto**
with baby spinach and parmesan cheese
€ 11,90

Curry sausage
with secret curry sauce and Steak House Fries
€ 9,90

Wiener Kalbsschnitzel
with potato-cucumber salad and cranberries
€ 21,50

Confit salmon
with pumpkin vegetables and walnuts
€ 17,50

Juicy beef cheeks „cooked for 24 hours“
with glazed beetroot, chive mashed potatoes and red wine jus
€ 21,50

DESSERT

 **Apple and caramel**
fake apple with chocolate crumble and **THE** salted caramel sauce
€ 10,50

 **Creme Brulee**
with marinated berries and raspberry-calamansi sorbet
€ 9,50

 = VVegetarian. Of course, we also offer vegan dishes on request.

LOG IN
Register please

[fe]Tisch - Bistro & Café



Scannen und einchecken