


FERDINAND

RESTAURANT



**Auszug unserer Speisekarte.
Man braucht immer etwas,
worauf man sich freut!**

**Die kleinen Dinge machen das Leben
oft angenehm.**

**Verschenken Sie ein genussvolles
„Dankeschön“ in Form eines Gutscheins
für das Restaurant FERDINAND.**

RESTAURANT FERDINAND

Familie Fies
Festhallenstraße 16
77652 Offenburg | Bohlsbach
Telefon 0781 - 7 29 51
Telefax 0781 - 7 29 53

Geänderte Öffnungszeiten

MONTAG -Ruhetag-
DIENSTAG -alle 14 Tage geschlossen-

Tischreservierungen werden nur telefonisch unter 0781 72951 entgegengenommen.



DIE BESTEN TIPPS WEISS SEINE FRAU – DA BRAUCHT'S KEINE KARTE

Hurra wir sind dabei auf Seite 22 & 23 im neuen Magazin
für Genussliebhaber 2019

„ORTENAU KÖCHE“

-Das Beste was die Region zu bieten hat –
Die Ortenau Köche sind eine lose Vereinigung
von Köchinnen & Köchen mit einem Manifest
für ehrliche, authentische und frische Küche
nach den Regeln der handwerklichen Kochkunst
unter dem Banner der „Südland Köche“
–Die Köche der Genussregion-

www.suedland.net

MENÜ - VITAL

Gebratene **Romanasalatherzen** in **Rauchsalzvinaigrette**
mit
Ziegenkäse unter der Kräuterkruste auf Agrodolce **Spargelgemüse**

* * * * *

„Macchiato“ aus zweierlei **Karotten** mit **Purpurcurry**

* * * * *

Bäckchen vom iberischen **Eichelschwein**
auf
jungem **Gemüse** allerlei mit **Kartoffel-Churros**

* * * * *

Süße Nascherei
mit
Löwenzahnblütenrahmeis & Mousse au chocolat

€ 44,00

Das außergewöhnliche Essvergnügen

- ab 2 Personen -

Ein Streifzug aus unserer Kochwerkstatt

- In sechs Gängen serviert -

(p.P.) € 56,00

M E N Ü

“Kleiner FERDINAND”

Entenbratenraviolo in kräftiger Brühe

* * * * *

**Zanderklößchen auf Rote Bete - Sauce
mit
handgewalzten Zigeunerlauchnudeln**

* * * * *

„Das 3erle“
mit **Pina Colada**sorbet, Creme Karamell und **Kamilleblüteneis**

€ 31,50

*Wenn einer sagt:
„Es ist mir gleich
wann, wo und was ich esse,“
So verdient er unser größtes Mitleid
Weil er unter den schönsten Gaben Gottes
nichts anzufangen weiß.
-Walterspiel-*

*„Liebe Gäste“, sollten Sie auf spezielle Allergene reagieren,
so bitten wir Sie unsere Servicekräfte darauf anzusprechen,
eine Karte in welcher die Allergene aufgeführt sind liegt für Sie bereit.
-Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden-*

VORSPEISEN

„Vitaminreicher Schwung in den Frühling“ mit Spargel & Jakobsmuscheln	€ 16,90
Carpaccio vom Jungtierfilet in Kräuter- Parmesanhülle mit kaltgepresstem Olivenöl und Pinienkernen	€ 16,90
Ausgesuchter Jahreszeitensalat	€ 8,90

SUPPEN

„Bruno's Bärlauchschaumsuppe “ mit Lachs im Maccaroniring	€ 9,90
Eintopf aus kräftiger Tafelspitzbrühe mit „Engelshaarnudeln“	€ 6,90

UNSERE KLEINEN „PROBIERERLE“

„Macchiato“
aus
Spargel & Morcheln

€ 7,80

Rotwildmaultäschle
auf
Rahmwirsing

€ 9,00

FÜR VEGETARISCHE FEINSCHMECKER

Die „ KÜCHENMEISTERVARIATION “ mit buntem Gemüsespieß	€ 19,00
---	---------

*„Beim Kochen“
genügt nicht die Kunst allein,
Geduld muss auch am Werke sein.
Schädlich ist am Herd die Eile,
denn gut Ding braucht eben Weile.*

AUS FLUSS UND MEER

Seeteufel in Rosmarinaromen gebraten auf **Glasnudelgemüse** € 28,50

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene **Entenbrust**
auf **Schwarzwurzelfrikassee** mit **Kartoffel-Thymian-Schupfnudeln** € 24,90

Schlemmerteller „**FERDINAND**“
Rinder- und **Schweinefilet** auf **Pfifferlingrahmsauce**
handgeschabte **Spätzle** und bunter **Salatteller** € 22,90

„Cordon bleu Medaillon“ vom **Kalbsrücken**
an **Karotten-Erbsengemüse** mit Pommes frites € 25,00

FÜR NUDELLIEBHABER

Orrechiette in **Brokkoli, Zucchini & Tomaten** geschwenkt
mit luftgereiftem **Landschinken** € 17,90

VOM HEISSEN GRILL

Rumpsteak vom Weiderind mit Kräuterbutter und Brot € 18,90

„**Pfefferrumpsteak**“ mit gebackenen **Kidney – Bohnen** € 19,90

Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites € 8,00
Tellergericht (Erwachsene) € 13,90

Kleines Rahmschnitzel, hausgemachte Spätzle € 8,50
Tellergericht (Erwachsene) € 14,90

