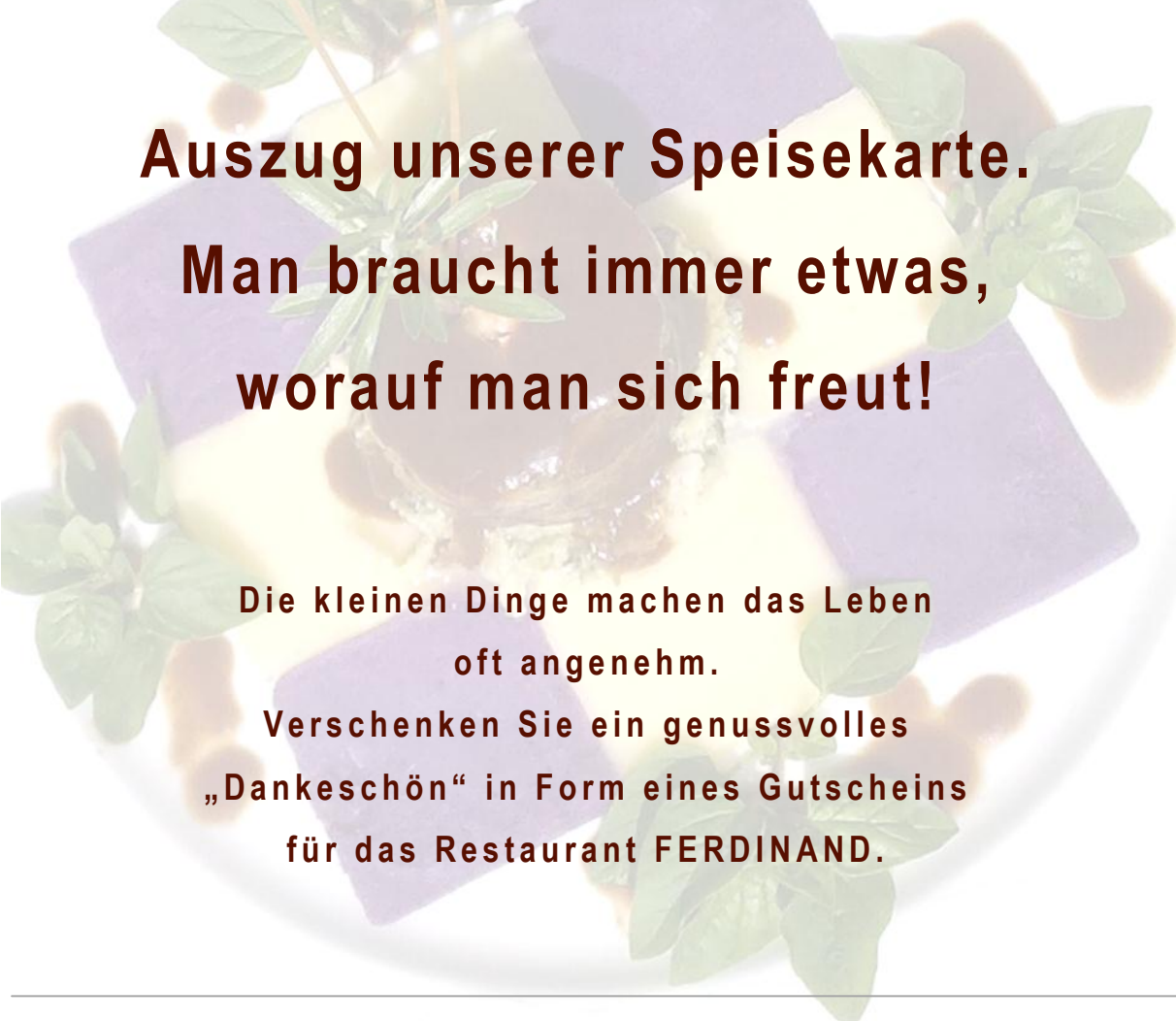


FERDINAND

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.

Wir hätten Sie sehr gerne in unserem FERDINAND-Team

„Azubi“ zum Koch w/m

bei geregelten Arbeitszeiten in familiärem Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf unter 0781 72951.

M E N Ü - V I T A L

Fagottini aus **Hokkaidokürbis** mit **Jakobsmuscheln**

Aufgeschlagenes **Sauerkrautsüppchen**

Rosa gebratene **Entenbrust** mit Rauchsalaromen
auf
cremigem **Wirsing** mit **Maispolentakrapfen**

Carpaccio aus **Zwetschgen** & karamellisiertem Orangenjoghurt
mit
Quitten- und **Kastanienrahmeis**

€ 41,50

Das außergewöhnliche Essvergnügen

ab 2 Personen

**-Ein Streifzug durch unsere Kochwerkstatt-
In 6 Gängen serviert**

(p. P.) € 52,00

M E N Ü

„Kleiner FERDINAND“

„Macchiato“
aus
Hokkaidokürbis & Jaipurcurry

Jungschweinefilet im Speckmantel
an Gemüseallerlei
mit
„Churros“ aus **Kartoffeln & Kastanien**

„Das 4erle“
nach Art der „Schönen Helene“ 2017

€ 29,00

*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“,
soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen
Allergenen Zutaten.*

VORSPEISEN

„Gaumenschmeichler“ mit **Kürbisfagottini**,
Jakobsmuscheln & Rosenberg - Süßwasserscampi € 16,90

Feldsalat in Kartoffeldressing
mit gerösteten Speckstreifen und Weißbrotkracherle € 9,50

Carpaccio vom **Jungstierfilet** in Kräuter-Parmesanhülle
mit kaltgepresstem Olivenöl € 16,90

Ausgesuchter Jahreszeitensalat € 7,90

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Kräftige **Rindfleischbrühe** mit **Landeiflädle & Markklößchen** € 6,90

Schaumsüppchen vom **Hokkaidokürbis & Jaipurcurry** mit **Steingarnelenspieß**
€ 9,50

„UNSERE KLEINEN PROBIERERLE“

„Mini-Schlachtplatte“
auf
cremigen Sauerkrautravioli
€ 8,50

„Macchiato“
aus
Hokkaidokürbis & Jaipurcurry
€ 6,00

FÜR NUDELLIEBHABER

Handgerollte **Tagliatellini** mit **Steinpilzen & altem Parmesan** € 16,90

FÜR „VEGETARISCHE FEINSCHMECKER“

Die „**KÜCHENMEISTERVARIATION**“ mit buntem Gemüsespieß € 18,90

LUST AUF VEGAN

Kürbis - Ingwer - Schlunten an **Emmer** auf Risotto Art
mit Jaipurcurrygemüse € 17,90

*„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.*

FISCHSPEZIALITÄTEN

Flusszanderfilet im Kartoffelfädenrösti gebraten
auf feinem Rahmsauerkraut € 24,90

HAUPTGERICHTE

„Surf `n`Turf“ von **Kalbsrücken & Rosenbergamba**,
Marktgemüseallerlei mit Erdnüssen & frittierten Süßkartoffelstäbchen € 26,50

„Medaillon & Ragout“ vom **Junghirsch** mit glasiertem Rotkraut
und handgeschabten **Kastanienspätzle** € 26,50

AUS OMA'S KOCHTOPF

Ortenauer **Ochsenbäckle** in Spätburgunder geschmort
abgeschmelzter **Gemüespieß** & handgewalzte breite Nudeln € 21,90

UNSER KLASSIKER

Schlemmerteller „**FERDINAND**“
Rinder- und Schweinefilet auf Rahmpfifferlingsauce
hausgemachte Spätzle und kleinem Salatteller € 21,50
- Aufpreis bei Umbestellung von Salatteller auf Feldsalat - € 2,90

VOM HEISSEN GRILL

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot € 17,50

„**Pfefferrumpsteak**“ mit gebackenen Kidney-Bohnen € 18,90

Für unsere kleinen Gäste

Kleines paniertes Schweineschnitzel, Pommes frites € 8,00
Tellergericht (Erwachsene) € 12,90

Kleines Rahmschnitzel, hausgemachte Spätzle € 8,50
Tellergericht (Erwachsene) € 13,90

