


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.

M E N Ü - V I T A L

Knackiger **Endiviensalat**
mit
Berglinsenmaultäschle

„Eintopf“
aus
kräftiger **Tafelspitz & Ochsenschwanzbrühe** im „Weckglas“

Medaillons & Ragout vom **Junghirsch**
an
glasiertem **Rotkraut** mit handgeschabten **Kastanienspätzle**

„Süße Nascherei“
Creme brulée mit **Lebkuchenaromen**, **Tonkabohneneis**
und
gewürztem **Blutorangensorbet**

€ 44,00

M E N Ü

“Kleiner FERDINAND”

Badische **Grünkernsuppe**

* * * * *

Landhuhnbrust mit naturgereiftem **Schinken** gebraten
auf
ausgesuchtem Markt**gemüse** an **Majorankartoffelkrapfen**

* * * * *

„Das 3erle“
mit
weißem **Zimtrahmeis**, **Sanddornsorbet** & **Glühwein**

€ **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“, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Allergenen Zutaten
Kreuzkontamination kann nicht ausgeschlossen werden-*

VORSPEISEN

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Weizenbrotkracherle und gerösteten Speckstreifen	€	9,80
Fagottini aus Staudensellerie mit Jakobsmuscheln & Rosenberggamba	€	16,90
Ausgesuchter Jahreszeitensalat	€	8,90

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Aufgeschlagene Kartoffelsuppe mit Stroh	€	7,90
„Eintopf“ aus Tafelspitz & Ochsenschwanzbrühe mit Markklößchen , Landeiflädle und Maultäschle	€	6,90

UNSERE KLEINEN „PROBIERERLE

„Hummermacchiato“

€ 7,90

„Mini Lasagne“

vom
Junghirsch
€ 9,50

FÜR VEGETARISCHE FEINSCHMECKER

Die „ KÜCHENMEISTERVARIATION “ mit buntem Gemüsespieß	€	19,00
Tortiglioni mit cremigen Steinpilzen & altem Parmesan	€	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

Zanderfilet in Kartoffelfädenrösti auf feinem Rahmsauerkraut € 24,90

Loup de mer in Rosmarinaromen gebraten
auf cremigen **Kohlrabiwürfeln mit Rote Bete-Nudeln** € 26,90

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene **Entenbrust** auf **Holunderbeerenjus**
cremiger **Wirsing** und „Churros“ aus **Maispolenta** € 24,50

Ochsenbäckle & gefüllter Ochenschwanz in Spätburgunder geschmort
mit abgeschmelztem **Gemüsespieß** und breiten **Nudeln** € 24,00

„Plätzchen“ vom **Kalbsrücken** an feiner Rahmsauce
mit Winter**gemüse** und **Brettspätzle** € 25,00

Schlemmerteller „**FERDINAND**“
Rinder- und **Schweinefilet** auf **Pfifferlingrahmsauce**
handgeschabte **Spätzle** und kleiner **Salatteller** € 22,90
- Aufpreis bei Umbestellung von Salatteller auf Feldsalat - € 3,00

VOM HEISSEN GRILL

Rumpsteak 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

