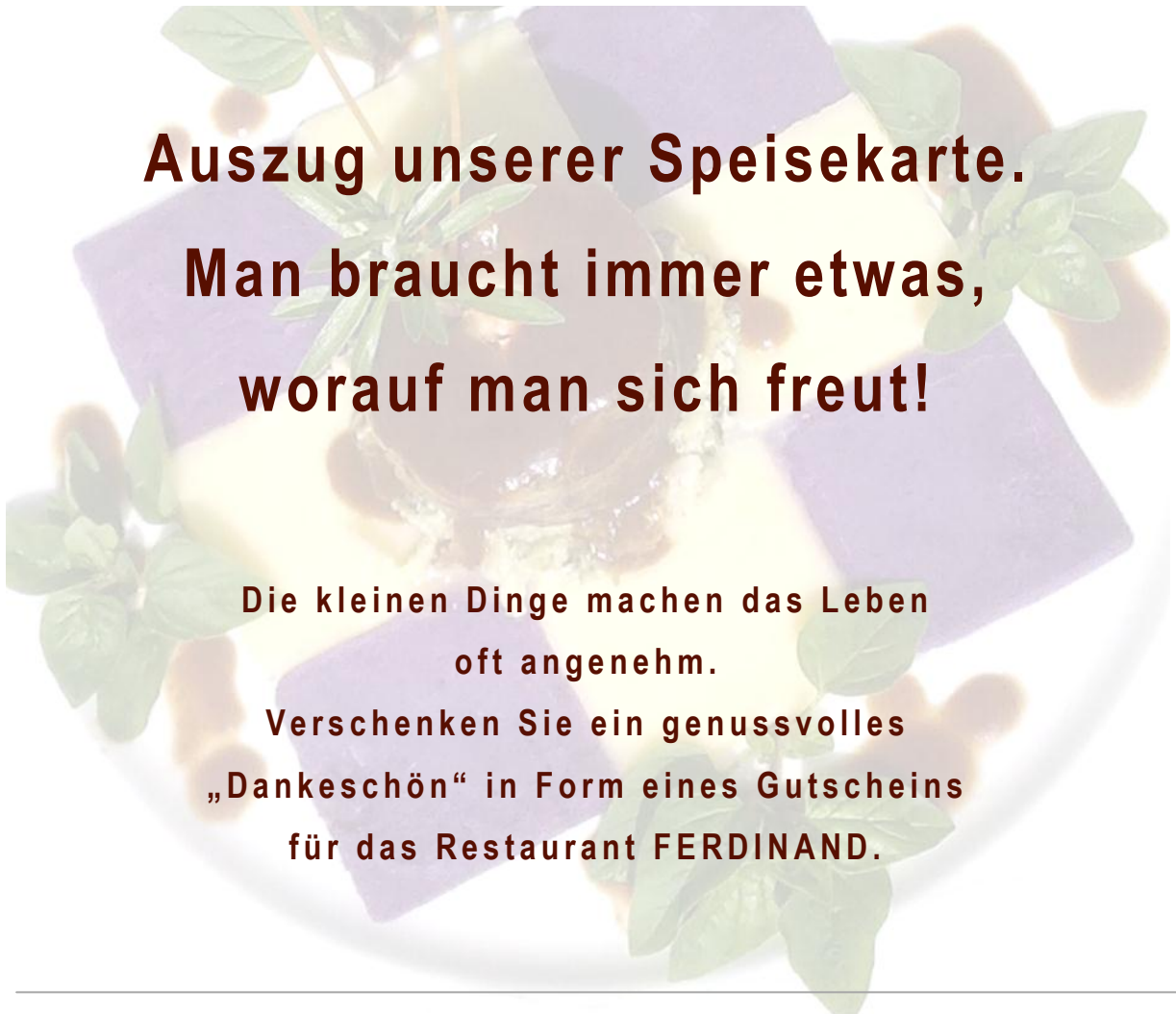


# **FERDINAND**

---

## **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.*

# MENÜ – VITAL

## Jakobsmuschel trifft „Paradiesapfel“ & Mozzarella

\*\*\*\*\*

„Macchiato“ aus **Pfifferlingen**

\*\*\*\*\*

„Surf ´n´ Turf“

von

**Kalbsmedaillon & Rosenberggamba**

an

Sommergemüse mit frittierten **Kartoffel-Erdnussstangen**

\*\*\*\*\*

„Schachbrett“ aus **Joghurt** und badischen **Beeren**

mit

Panna cotta aus **Rosenblüten & Kamillenblütenrahmeis**

€ 42,50

***Das außergewöhnliche Essvergnügen***

*ab 2 Personen*

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

(p.P.) € 53,00

# M E N Ü

## “Kleiner FERDINAND”

Cantaloupe - **Melonenrose** auf gartenfrischem **Kopfsalat**  
mit  
**Spianata Romanafäden**

\* \* \* \* \*

„Pollo fino“ vom Land**huhn**  
mit  
luftgetrocknetem **Schinken** und **Salbei** gebraten  
auf  
saftigem **Paellareis**

\* \* \* \* \*

„Das 3erle“  
aus erfrischem **Sorbet**

€ **29,50**

*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.

## **VORSPEISEN**

Fagottini aus Strauchtomaten mit <b>Jakobsmuschel &amp; Scampi</b>	€ 16,90
Ausgesuchter Jahreszeitensalat	€ 8,50
Carpaccio vom <b>Jungstierfilet</b> in Gartenkräuter – <b>Parmesanhülle</b> mit kaltgepresstem <b>Olivenöl</b>	€ 16,90
Cantaloupe <b>Melonenrose</b> mit gartenfrischem <b>Kopfsalat</b> mit <b>Spianata Romanafäden</b>	€ 12,00

## **SUPPE**

Weißer „ <b>Paradiesapfelsuppe</b> “ mit <b>Mozzarellagrissini</b>	€ 8,00
--	--------

### **„UNSERE KLEINEN PROBIERERLE“**

„**Macchiato**“  
aus  
**Pfifferlingen**

€ 7,00

„**Mini – Paella**“  
mit  
**Jakobsmuschel in Serrano gebraten**

€ 9,00

## **FÜR VEGETARISCHE FEINSCHMECKER**

Die „ <b>KÜCHENMEISTERVARIATION</b> “ mit buntem <b>Gemüsespieß</b>	€ 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.*

## ***FISCHSPEZIALITÄTEN***

### **Seeteufel & Wolfsbarsch**

an handgewalzten **Artischockenpapardelle**

€ 25,90

## ***HAUPTGERICHTE***

### **„Saltimbocca“ von der Entenbrust**

auf cremigem **Parmesanrisotto** mit gefüllter **Zucchini**

€ 24,00

### Schlemmerteller „**FERDINAND**“

Rinder- und Schweine**filet** auf Rahmp**fifferlingen**

handgeschabte **Spätzle** und bunter **Salatteller**

€ 21,90

## ***VOM HEISSEN GRILL***

### **Rumpsteak** mit Kräuterbutter und Brot

€ 17,90

### **„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

*All unsere Speisen werden mit sehr viel Liebe zubereitet, welche bei übermäßigem Genuss süchtig machen können!!!*

# *Marktfrische Pfifferlinge*

**Pfifferlingrahmsuppe**

## **„FEINSCHMECKER - PFIFFERLINGTELLER“**

**Kräutercremepfifferlinge mit Kalbsmedaillon  
Pfifferling-Maultasche  
Serviettenknödel, Reibekuchen und Gemüsespieß**

*Für den kleinen Hunger:*

**Pfifferlinge in Basilikumschaum  
auf  
Lauchspätzle**

