

FERDINAND

RESTAURANT

SEIT 1989

BESSER ESSEN!

**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 Brigitte&Bruno Fies

Festhallenstraße 16

77652 Offenburg-Bohlsbach

Telefon 0781 72951

Telefax 0781 72953

www.restaurant-ferdinand.de

Öffnungszeiten

Hier finden Sie die aktuellen Öffnungszeiten

Donnerstag – SAMSTAG

ab 18.00h geöffnet

SONNTAG

von 12.00h – 14.00h & ab 18.00h geöffnet

*Tischreservierungen werden **nur** telefonisch unter 0781 72951 entgegengenommen.*

MENÜ VITAL

✓ Knackiges **Salatkörbchen** mit gratiniertem **Ziegenfrischkäse**
an mariniertem **Staudensellerie**

* * * * *

✓ „Macchiato“ aus **Topinambur** mit „**Rosslerchips**“

* * * * *

Rosa gebratene **Entenbrust** auf **Garam Masalajus**
an
ausgesuchtem **BauernMarktgemüse** & **VitelotteKartoffel-Stängle**

* * * * *

✓ „**Süße Nascherei**“

mit

Schlüsselblümchenrahmeis & **Mousse au chocolat**

€ 58,-

Das außergewöhnliche Essvergnügen

- ab 2 Personen -

Ein tagesaktueller Streifzug durch unsere Kochgenusswerkstatt

- in sechs Gängen serviert -

(p.P.) € 79,-

Ihre Menübestellung nehmen wir gerne bis 19.00h entgegen oder auf Vorbestellung

„Was wir im FERDINAND schätzen“

Unsere fleißigen und treuen Mitarbeiter,

unsere netten und freundlichen Gäste, die wir gerne immer wieder sehen,

**** SO MACHT DIE ARBEIT SPASS ****

M E N Ü

“Kleiner FERDINAND”

Crespelle & Maultäschle aus **Kalbfleisch** in kräftiger **Tafelspitzbrühe**

* * * * *

Filet „Bäckle“ & **Schnitzel** vom **Jungschwein**
auf
cremigem **Gemüseallerlei** mit **Kartoffel-Bärlauch-Churros**

* * * * *

✓ **„Das 3erle“**
mit
Kamillenblüteneis, Creme Karamell & Erdbeersorbet

€ 48,-

*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

Carpaccio vom **Jungstierfilet** in **Kräuter-Parmesanhülle**
mit kaltgepresstem **Olivenöl** und **Pinienkernen**

„**Vitaminreicher Schwung** in den **Frühling**“
mit **Rosenberggamba** & **Stubenküchen** € 19,90

✓ Ausgesuchter **JahreszeitenSalat** € 11,50

Feines aus dem SUPPENTOPF

„Bruno's **Bärlauchschaumsüppchen**“ mit **Lachs** im **Maccaroniring** € 12,90

Unsere kleinen „PROBIERERLE“

„**Macchiato**“

aus

✓ **Topinambur**

„**FleischküchleKotelett**“

vom

Junghirsch auf **Selleriepüree**

„**Frittiertes**“

✓ **Spargelsüppchen**

Feines vom **Kalbsbries**

auf

cremigen **Schwarzwurzeln**

Für Vegetarische FEINSCHMECKER

✓ Die „**KÜCHENMEISTERVARIATION**“ mit buntem **Gemüsespieß** € 24,90

FÜR NUDELLIEBHABER

✓ Handgewalzte **BärlauchTagliatelle**

mit mediterranem **Gemüseragout** & gebackenem **Grünkernkotelett** € 21,-

„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.*

Fleisch&FischSpezialitäten

„Feinschmecker Spargelteller“

mit **Sauce Hollandaise, Kalbsmedaillon, kleiner Schinkenrose**
neuen **Kartoffeln, Pfannkuchen & Bärlauchkrapfen**

Seeteufel & Zander in **Rosmarin** gebraten

an cremigem **Carnaroli-Risotto** mit **Zigeunerlaucharomen**

Kalbsrücken „Cafe de Paris“ an **BauernMarktgemüse**

mit Krapfen aus **Quinoa & Kreuzkümmel**

Oma`s Kochtopfklassiker

Feines vom **Landhuhn** an **Currysauce** mit **GemüseReis**
€ 27,90

Schlemmerteller **„FERDINAND“**

Rinder- und **Schweinefilet** auf **Pfifferlingrahmsauce**

mit handgeschabten **Spätzle** € 28,50

Unser SPÄTZLEVERSPRECHEN

-Garantiert handgeschabt in der FERDINAND-Kochgenusswerkstatt-

Vom heißen GRILL

Rumpsteak mit **Kräuterbutter** € 25,-

„Pfefferrumpsteak“ mit gebackenen **Kidney-Bohnen** € 28,50

Für unsere kleinen GÄSTE

Kleines paniertes **Schweineschnitzel** mit **Pommes frites** € 11,-
Tellergericht (Erwachsene) € 16,50

Kleines **Rahmschnitzel** mit handgeschabten **Spätzle** € 12,-
Tellergericht (Erwachsene) € 17,50

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

Süße Naschereien

Rahmeis mit frischen **Früchten**

Vanille, Schokolade & Erdbeereis

€ 7,90

„Schwarzwaldbecher“ mit **Kirschwasser**

Vanillerahmeis mit **Schokoladensauce** ODER **Eierlikör**

„Creme brulée“ im **Früchtebeet**

€ 10,-

„Mini – Gedeck“

Espresso mit einer **Kugel** außergewöhnlichem **Eis**

Mousse au chocolat im **Glas**

€ 9,90

Sorbet aus **Holunderblüten** & **Erdbeeren** mit **Sekt**

€ 11,90

Erdbeer trifft **Maikraut** & **Vanille**

„Fruchtige **Sorbetauswahl**“ aus Bruno`s Kochgenusswerkstatt

€ 11,90

Gekühlter „**Erdbeermacchiato**“ -Version2024-

Dessertteller „FERDINAND“

Lassen Sie sich überraschen...

(Zubereitungszeit 15-20 Minuten)

*„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-*

ES IST BESSER ZU GENIESEN & ZU BEREUEN,
ALS
ZU BEREUEN, DASS MAN NICHT GENOSSEN HAT.

Giovanni Boccaccio

„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.

„KEIN GENUSS IST VORÜBERGEHEND.
DER EINDRUCK, DEN ER HINTERLÄSST IST BLEIBEND.“

JOHANN WOLFGANG VON GOETHE