

# 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](http://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.*

**Gutschein Gutschein Gutschein Gutschein Gutschein**

telefonisch bestellen → **Abholung** oder **Postversand**

**Gutschein Gutschein Gutschein Gutschein Gutschein**

Den **Rechnungsausgleich** bevorzugen wir in Bar oder kontaktlos per EC-Karte(Debitkarte)





## MENÜ VITAL

Knackiges **Salatkorbchen**  
mit **Rosenberg-Gamba** & iberischem **EichelSchwein-Bäckle**

\* \* \* \* \*

✓ „*Macchiato*“ aus „*2erlei*“ **Karotten** & Jaipurcurry mit blauen **UrKarottencrissini**

\* \* \* \* \*

**Kalbsmedaillon** mit **Spitzmorchelkruste**  
auf  
ausgesuchtem **Bauernmarkt-Gemüse** an **Bärlauch-Kartoffel-Krapfen**

\* \* \* \* \*

✓ „*Süße Nascherei*“  
mit  
**Schlüsselblümchenrahmeis & Mousse au chocolat**

€ 60,-

### *Das außergewöhnliche Essvergnügen*

- ab 2 Personen -

**Ein tagesaktueller Streifzug durch unsere Kochgenusswerkstatt**

- in sechs Gängen serviert -

(p.P) € 80,-

*Ihre ÜberraschungsMenübestellung nehmen wir gerne bis 19.00h entgegen oder auf Vorbestellung*

„*Was wir im FERNAND schätzen*“

*Unsere fleißigen und treuen Mitarbeiter,*

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

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

✓ vegetarisch

# *Badischer Stangenspargel*

✓ Spargelrahmsuppe

✓ 1 Bund Spargel mit Sauce Hollandaise

Wahlweise:

✓ - mit neuen Kartoffeln

✓ - mit Pfannkuchen

✓ - mit Bärlauchkrapfen

✓ - oder alle Beilagen

„FEINSCHMECKER – SPARGELTELLER“

mit Kalbsmedaillon & Schinkenrose

Sauce Hollandaise

neuen Kartoffeln, Landei Pfannkuchen und Bärlauchkrapfen

✓ vegetarisch

# M E N Ü

## “Kleiner FERDINAND”

Gebratene **Kalbfleischmaultasche** in kräftiger **Tafelspitzbrühe** mit **Suppengemüse**

\* \* \* \* \*

Feines „**2erlei**“ vom **Landhuhn**  
auf  
cremiger **Currykarottenmelange** mit frittiertem *Carnaroli* **RisottoReis**

\* \* \* \* \*

„**Die kleine Sünde**“  
mit  
V **Griesschnitte** an karamellisiertem **Apfelkompott** & **Vanillerahmeis**

€ 49,50

*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-*

V vegetarisch

## VORSPEISEN

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

„**Vitaminreicher Schwung** in den **Frühling**“  
mit **Rosenberg-Gamba** & iberischem **EichelSchwein-Bäckle**

✓ Ausgesuchter **JahreszeitenSalat** € 11,90

### Feines aus dem **SUPPENTOPF**

✓ „**Bruno's Bärlauchschaumsüppchen**“ € 9,90  
mit **Lachs** im **Maccaroniring** € 14,90

### Unsere kleinen „**PROBIERERLE**“

✓ „**Macchiato**“  
aus  
„**2erlei**“ **Karotten & Jaipurcurry**  
mit blauen **UrKarottencrissini**  
€ 9,90

„**Weißer**“ **Kalbfleischbolgnese**  
an  
**KräuterCapellini**  
€ 11,50

✓ „**Frittiertes**“  
**Spargelsüppchen**  
€ 10,90

gebackener „**Pulled**“ **Ochsenchwanz**  
auf  
**Selleriepüree**  
€ 11,90

### Für vegetarische **FEINSCHMECKER**

✓ Die „**KÜCHENMEISTERVARIATION**“ mit buntem **Gemüsespieß** € 26,90

### FÜR NUDELLIEBHABER

✓ **Handgewalzte BärlauchTagliatelle**  
mit mediterranem **Gemüseragout** & gebackenem **Grünkernkotelett**

„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.

✓ vegetarisch

## *Fleisch&FischSpezialitäten*

**Seeteufel & Wolfsbarsch** auf der Haut gebraten  
an „Eintopf“ aus jungem **Gemüse & Gnocchetti Sardi** mit **Safranaromen**

**Medaillon** vom **Kalbsrücken** mit **Spitzmorchelkruste**  
auf  
ausgesuchtem **Bauernmarkt-Gemüse** an **Bärlauch-Kartoffel-Krapfen**

## *Oma`s Kochtopfklassiker*

Feines „**2erlei**“ vom **Landhuhn**  
auf cremiger **Currykarottenmelange** mit frittiertem **Carnaroli Risotto-Reis**  
€ 29,90

**Schlemmerteller „FERDINAND“**  
**Rinder- und Schweinefilet** auf **Pfifferlingrahmsauce**  
mit handgeschabten **Spätzle** € 29,90

*Unser **SPÄTZLEVERSPRECHEN***  
*-Garantiert handgeschabt in der **FERDINAND-Kochgenusswerkstatt-***

*Umbestellungen werden mit € 2,- berechnet.*

## *Vom heißen **GRILL***

**Rumpsteak** mit **Kräuterbutter** € 25,-  
**„Pfefferrumpsteak“** mit gebackenen **Kidney-Bohnen** € 28,50

## *Für unsere kleinen **GÄSTE***

Kleines paniertes <b>Schweineschnitzel</b> mit <b>Pommes frites</b>	€ 11,50
<b>Tellergericht</b> ( Erwachsene )	€ 16,90
Kleines <b>Rahmschnitzel</b> mit handgeschabten <b>Spätzle</b>	€ 12,50
<b>Tellergericht</b> ( Erwachsene )	€ 17,90

*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

✓ „**Schwarzwaldbecher**“ mit **Kirschwasser**

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

✓ „**Crème brûlée**“ im **Früchtebeet**

✓ „**Eiskristalle**“

aus **Erdbeeren & Holunderblüten** mit **WinzerSekt**

✓ „**Mini – Gedeck**“

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

✓ **Mousse au chocolat** im Glas

✓ **Erdbeeren treffen Maikraut & Vanille**

✓ „**Die kleine Sünde**“

**Griesschnitte** an karamellisiertem **Apfelkompott & Vanilleeis**

✓ **Das „4erle“**

Fruchtiger **Sorbetzauber** aus Bruno`s Kochgenusswerkstatt

✓ **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-*

✓ vegetarisch



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*