

# **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*

„Gaumenschmeichler“  
mit  
**Spargelfagottini und Jakobsmuschel**

\* \* \* \* \*

„Macchiato“ aus wildem **Schnittlauch** und jungen **Karotten**

\* \* \* \* \*



Röllchen vom **Kalbsrücken** & luftgereiftem **Landschinken**  
auf  
Kräuterfrischkäsesauce mit handgewalzten **Nudeln**

\* \* \* \* \*

Süße Nascherei  
aus  
**Schlüsselblümchenrahmeis & Mousse au chocolat**

€ **41,50**

***Das außergewöhnliche Essvergnügen***

*ab 2 Personen*

Ein Streifzug aus unserer Kochwerkstatt

- In sechs Gängen serviert -

(p.P.) € **52,00**

# M E N Ü

## “Kleiner FERDINAND”

Gebratenes **Kalbfleisch**maultäschle  
in  
kräftiger **Tafelspitzbrühe**

\* \* \* \* \*

„Piccata“ von der **Landhuhn**brust auf **Gemüse**allerlei  
mit  
„Churros“ aus **Melodykartoffeln & Bärlauch**

\* \* \* \* \*

„Frühlings 3erlei“  
mit  
**Griefflammeri, Erdbeersorbet und Vanillerahmeis**

€ 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**

- „Vitaminreicher Schwung in den Frühling“  
mit **Spargel** & **Rosenberggamba** € 16,90
- Carpaccio vom **Jungstierfilet** in Kräuter-Parmesanhülle  
mit kaltgepresstem **Olivenöl** und **Pinienkernen** € 16,90
- Ausgesuchter Jahreszeitensalat € 8,50

## **FEINES AUS DEM SUPPENTOPF**

- „Bruno's **Bärlauchschaumsuppe**“ mit **Lachs** im Maccaroniring € 9,90
- Kräftige **Tafelspitzbrühe** mit Landeiflädle & **Markklößchen** € 6,90

## **UNSERE KLEINEN „PROBIERERLE“**

„Macchiato“  
aus  
**Spargel & Morcheln**

€ 7,00

„Purpurcurry“  
aus **Karotten & Hibiskusblüte**  
mit **Jakobsmuschel**

€ 9,00

## **FÜR VEGETARISCHE FEINSCHMECKER**

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

## **LUST AUF VEGAN**

- „**Karottelloni**“ auf **Emmerrisotto** mit gebratenem **Spargel** € 18,00

*„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.*

## ***AUS FLUSS UND MEER***

### **Loup de mer & Seeteufel**

auf cremigem Carnarolisotto mit Zigeunerlaucharomem € 25,00

Feines vom **Zander & Wirsing** auf leichtem **Meerrettichschaum**  
mit Annabelle **Kartoffeln**

€ 24,90

## ***HAUPTGERICHTE***

**Entenbrust** in Garam Masala gebraten an jungen Jaipurcurry**karotten**  
mit orientalischen **Couscous**-Krapfen

€ 23,90

## ***UNSERE KLASSIKER***

Schlemmerteller „**FERDINAND**“

**Rinder-** und **Schweinefilet** auf **Pfifferlingrahmsauce**  
handgeschabte **Spätzle** und bunter **Salatteller**

€ 21,50

## ***FÜR NUDELLIEBHABER***

Paccheri in **Brokkoli & Tomaten** geschwenkt  
mit luftgereiftem **Landschinken**

€ 16,90

## ***VOM HEISSEN GRILL***

**Rumpsteak** vom Weiderind 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

