

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
Berglinsen & Topinamburtäschle

* * * * *

„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**

€ 41,50

Das außergewöhnliche Essvergnügen
ab 2 Personen

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

(p. P.) € 52,00

M E N Ü

“Kleiner FERDINAND”

Badische **Grünkernsuppe**

* * * * *



**Landhuhnbrust auf Steinchampignonsauce
mit
handgewalzten Lauchnudeln**

* * * * *

„Das 4erle“
mit
weißem **Zimteis, Sanddornsorbet, Vanilleeis & Glühwein**

€ **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

Feldsalat in Kartoffeldressing mit Weizenbrotkracherle und gerösteten Speckstreifen	€	9,50
Fagottini aus Jaipurcurry karotten mit Jakobsmuscheln & Rosenberggamba	€	16,90
Ausgesuchter Jahreszeitensalat	€	8,50
„Dreierlei“ vom Kalbsbries auf Schwarzwurzel-Morchel-Ragout	€	16,90

FEINES AUS DEM SUPPENTOPF

Badische Schneckensuppe mit überbackenem Kräutercroûton	€	9,50
„Eintopf“ aus Tafelspitz & Ochsenchwanzbrühe mit Markklößchen, Landeiflädle und Maultasche	€	6,90

UNSERE KLEINEN „PROBIERERLE

„Hummermacchiato“

€ 6,90

„Mini Lasagne“

vom

Junghirsch

€ 8,90

FÜR VEGETARISCHE FEINSCHMECKER

Die „ KÜCHENMEISTERVARIATION “ mit buntem Gemüsespieß	€	18,90
Tortiglioni mit cremigen Steinpilzen & altem Parmesan	€	16,90

LUST AUF VEGAN

Grünkernkotelett an mediterranem Gemüseragout mit handgewalzten Nudeln	€	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.*

FISCHSPEZIALITÄTEN

Zanderfilet im Kartoffelfädenrösti auf feinem Rahmsauerkraut	€ 24,90
Loup de mer in Rosmarinaromen gebraten auf cremigem Rote Bete Risotto	€ 25,00

HAUPTGERICHTE

Rosa gebratene Entenbrust auf Holunderbeerenjus cremiger Wirsing und „Churros“ aus Maispolenta	€ 23,90
Ochsenbäckle & gefüllter Ochsenschwanz in Spätburgunder geschmort mit Gemüsespieß und breiten Nudeln	€ 23,90
„Plätzchen“ vom Kalbsrücken an feiner Rahmsauce mit Wintergemüse und Brettspätzle	€ 23,90

UNSER KLASSIKER

Schlemmerteller „ FERDINAND “ Rinder- und Schweinefilet auf Pfifferlingrahmsauce handgeschabte Spätzle und kleiner Salatteller	€ 21,50
- Aufpreis bei Umbestellung von Salatteller auf Feldsalat -	€ 2,90

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

