

Ferdinand

RESTAURANT | CAFÉ

Vorspeisen

Kleines Würzfleisch mit Käse überbacken und hausgebackenem Brot	^{7, A1, G, L, I}	7,80 €
Marinierter Feldsalat mit Himbeer dressing, Fetakäse, bunte Beete, Kirschtomaten und Thymiancroutons	^{7, G, J, A1}	9,60 €
Crostini mit Ziegenfrischkäse, gebackenen Trauben und Pinienkernen	^{7, G, A1}	10,20 €
Hausgemachte Wildsülze mit Cumberland-Mayonnaise und frischem Salat im Kartoffelnest	^{7, G, C, J}	11,40 €
Hausgemachter Labskaus mit Wachtelspiegelei, Rollmops und frischem Brot	^{C, J, A1, D}	11,90 €

Suppen

Vegetarische Kartoffelsuppe	^{7, G, A1, I}	Tasse	6,80 €
zusätzlich mit Wiener Würstchen-Scheiben	^{3, 6}	Tasse	7,50 €
Rinderkraftbrühe mit Kräuterpfannkuchen-Streifen und Gemüse	^{A1, 7, G, C, I}	Tasse	7,90 €

Kleine Gerichte

Strammer Max “a la Ferdinand”		12,40 €
Leberkäsescheibe mit Spiegelei auf geröstetem Schwarzbrot mit Senf, gehackten Zwiebeln und Cornichons	^{A1, C, J}	
Flammkuchen mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Schinken-Speckstreifen und Lauchzwiebel	^{7, A1, G}	14,80 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Crème fraîche, roten Zwiebeln, Spinat Kirschtomaten, Feta und Kaki	^{7, G, A1}	16,90 €
Hähnchencurry mit frischem Gemüse und hausgebackenem Foccacia	^{7, G, A1}	17,20 €



Hauptgerichte

Warme Bowl mit Udon-Nudeln, Hähnchenbruststreifen, Karotten, Sojasprossen, Frühlingslauch, Mangold und Fleischbrühe ^{I, A1, F} 17,20 €

Vegane Schupfnudelpfanne mit Tomaten, Paprika, Zuckerschoten, Zucchini und Reibegenuss ^{F, A1} 17,80 €

Gebackenes Cordon Bleu vom Schwein mit glasierten Karotten und Bratkartoffeln ^{7, G, A1, C,} 18,20 €

Burger "a la Ferdinand"
mit Rinderpatty, krossem Prosciutto, geschmorten Zwiebeln,
hausgemachte Cocktailsauce, geschmolzenem Weichkäse,
und Steakhouse Pommes Frites ^{7, A1, G, J, C, K} 18,40 €

Vegetarischer Burger "a la Ferdinand"
mit veganem Patty, geschmorten Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce,
geschmolzenem Weichkäse und Steakhouse Pommes Frites ^{7, A1, G, J, C, F, K} 18,90 €

Gekochtes Eisbein mit Meerrettichsauce, Senf, Sauerkraut und
gebratenen Drillingen ^{J, L, 7, G} 19,30 €

Hausgemachter Sauerbraten mit Rotkohl, Klößen und Semmelbutter ^{7, G, A1, I, L} 20,90 €

Gebratener Rücken vom Kabeljau mit Meerrettichschaum, Brokkoli und Rote Bete-Kartoffelstampf ^{D, 7, G, A1} 21,70 €

Ferdinand

RESTAURANT | CAFÉ

Süßes, Dessert & Eis

Kleine Hefeklöße mit Vanillesauce und winterlicher Beerengrütze <small>7, G, L, A1</small>	8,20 €
Grießflammerie mit Himbeer-Hibiskussorbet <small>7, G, A1</small>	8,50 €
Hausgemachte Schwarzwälder Kirsch-Creme-Schnitte <small>7, G, A1, L</small>	8,90 €
Karamellisierter Kaiserschmarrn mit <u>oder</u> ohne Rosinen und hausgemachtem Apfelkompott <small>7, A1, C, G, H1</small>	9,40 €
Schwedeneisbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis, hausgemachtem Apfelkompott, Schlagsahne und Eierlikör <small>7, G, C</small> - auf Wunsch alkoholfrei	7,90 €
Schoko-Nuss-Becher mit 1 Kugel Schokoladeneis und 1 Kugel Walnusseis, karamellisierte Nüsse, Schlagsahne und Schokoladensauce <small>7, G, H1, H2, H3</small>	7,90 €
Kleine Eisbecher 125 ml abgefüllt, Sorten nach Tagesangebot	5,60 €
Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis <small>7, G</small>	4,90 €
Affogato al chocolate- kleine heiße Schokolade mit Vanilleeis <small>7, G</small>	4,90 €

Unser Eis beziehen wir von der Eismanufaktur Thomas Schietzold in Dresden

Verschiedene Kuchen hausgebacken und von der Bäckerei Göhler aus Possendorf nach Tagesangebot in unserer Kuchentheke

Ferdinand

RESTAURANT | CAFÉ

Zusatzstoffe:

- 1 = mit Farbstoff
- 2 = Konservierungsstoff
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Geschmacksverstärker
- 5 = mit Schwärzungsmittel
- 6 = mit Phosphat
- 7 = mit Milcheiweiß
- 8 = koffeinhaltig
- 9 = mit Taurin
- 10 = mit Süßungsmittel
- 11 = enthält eine Phenylalaninquelle
- 12 = gewachst
- 13 = chininhaltig

Allergene:

- A = glutenhaltige Getreide
 - A1 = Weizen
 - A2 = Roggen
 - A4 = Gerste
 - A4 = Hafer
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch- und Milcherzeugnisse
- H = Schalenfrüchte
 - H1 = Mandeln
 - H2 = Haselnüsse
 - H3 = Walnüsse
 - H4 = Cashewkerne
 - H5 = Pecannüsse
 - H6 = Paranüsse
 - H7 = Pistazien
 - H8 = Macadamianüsse
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere