



Vorspeisen & Kleine Gerichte

Kleines Würzfleisch mit Käse überbacken und frischem Brot ^{7, A1, G, I}	6,50 €
Marinierter Glasnudelsalat mit Hähnchen, Sesam und Frühlingslauch ^K	8,60 €
Kürbissalat mit Fetakäse, Rucola und Walnüssen ^{7, G, H3}	9,80 €
Burrata mit Feldsalat, Pfirsich, Tomate und gerösteten Pinienkernen ^{7, A1, G}	11,60 €
Flammkuchen mit Crème fraiche, Schinkenspeck-Streifen und Zwiebeln ^{7, A1, G}	12,90 €
Vegetarischer Flammkuchen mit Crème fraiche, Ziegenkäse, Kürbis, Birne, Kirschtomate, roter Zwiebel und Rucola ^{7, A1, G}	13,80 €

Suppen

Kürbiscremesuppe mit Steirischem Kürbiskernöl ^{7, G}	Tasse	6,20 €
Steinpilzsuppe mit frischen Croutons ^{7, G, A1}	Tasse	6,80 €



Hauspezialitäten "Ferdinand"

Bohnensalat "a la Ferdinand" mit frischem Brot ^{10, A1}	6,50 €
Strammer Max "a la Ferdinand" auf geröstetem Schwarzbrot der "Possendorfer Bäckerei Kai Göhler" mit Senf, Leberkäsescheibe, Spiegelei, gehackte Zwiebeln und Cornichons ^{7, A1, C, G, J}	10,80 €
Burger "a la Ferdinand" mit Rinderpatty, krossem Prosciutto, geschmorten Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, geschmolzenem Weichkäse und Steakhouse Pommes Frites ^{7, A1, G, J}	15,80 €

Hauptgerichte

Original Königsberger Klopse mit geschwenkten Drillingen und Rotkrautsalat, ^{J, 7, G, A1}	15,40 €
Halber Butternutkürbis mit Perlgraupenrisotto und gehobeltem Parmesan ^{7, G, L}	15,90 €
Großer Salat der Saison mit gebratenen Garnelen oder Rinderstreifen und frischem Brot ^{A1, D, J}	16,40 €
Gebratene Hähnchenbrust mit Steinpilz-Trüffel-Rahm Tagliatelle und frisch gehobeltem Trüffel ^{7, A1, C, G}	18,50 €
Gebratenes Lachsfilet mit Passionsfrucht-Fenchelgemüse und Wildreis ^{D, 7, G}	19,80 €
Gebratene Medallions vom Landschwein mit Knoblauch-Kräuterkruste, geschwenkten Steinpilzen und Bratkartoffeln ^{7, A1, G}	21,50 €
Gebratenes Rinderfilet mit Kartoffel-Senf Stampf und Brokkoli-Karottengemüse ^{7, G, J, L}	26,90 €



Süßes, Dessert & Eis

Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis und Schlagsahne ^{7, A1, G, F}	6,20 €
Quark nach französischer Art mit Rosmarin-Aprikosenkompott ^{7, G,}	6,90 €
Pochierte Birne mit warmer Schokosauce, Vanilleeis und Creme Chantilly ^{7, G, H1,}	7,20 €
Schwedeneisbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis, hausgemachtem Apfelkompott Schlagsahne und Eierlikör ^{7, G}	6,80 €
Schoko-Nuss-Becher mit 1 Kugel Schokoladeneis und 1 Kugel Walnusseis karamellierte Nüsse, Schlagsahne und Schokoladensauce ^{7, G, H1, H2, H3, F}	6,80 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit <u>oder</u> ohne Rosinen und hausgemachtem Apfelkompott ^{7, A1, C, G, H1}	8,90 €
Kleine Eisbecher 125 ml abgefüllt, Sorten nach Tagesangebot	4,80 €

Unser Eis beziehen wir von der Eismanufaktur Thomas Schietzold in Dresden

Verschiedene Kuchen und Torten nach Tagesangebot in unserer Kuchentheke

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