

Vorspeisen

Kleines Würzfleisch mit Käse überbacken und frischem Brot ^{7, A1, G, I}	7,30 €
Mit Rote Bete gebeizter Lachs auf kleinem Rösti mit Avocado-creme und Honig-Senf-Dip ^{D, J}	10,80 €
Marinierter Feldsalat mit Walnüssen, Trauben und gratiniertem Ziegenkäse ^{7, G, J, H3}	11,50 €
Pfifferlings-Bruschetta mit Walnussbaguette und gehobeltem Parmesan ^{7, G, H3, A1}	11,80 €

Suppen

Kalte pikante Suppe von der Wassermelone mit gebratener Garnele ^D	Tasse	7,20 €
Pfifferlingssuppe mit knusprigem Speckchip ^{7, G}	Tasse	7,50 €

Kleine Gerichte

Großes Würzfleisch mit Käse überbacken und frischem Brot ^{7, A1, G, I}	11,90 €
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}	12,30 €
Vegetarische Bowl mit Quinoa, Avocado, Kirschtomaten, Kimchi, Wakame, Mango und Teriyaki-Creme ^{7, G, F}	13,20 €
zusätzlich mit 6 Garnelen ^D	18,90 €
zusätzlich mit Hähnchenbrust	19,80 €
Flammkuchen mit Crème fraiche, Schinkenspeck-Streifen und Zwiebeln ^{7, A1, G}	14,50 €
Flammkuchen vegetarisch mit Crème fraiche, Pfifferlingen, roten Zwiebeln, Aprikosen, Rucola und Camembert ^{7, A1, G,}	15,90 €

Hauptgerichte

Großer gemischter Salat mit saisonalem Gemüse und Hausdressing ^J	10,90 €
zusätzlich mit Hähnchenbrust	17,80 €
zusätzlich mit gebratenem Lachs	19,80 €
Hausgemachte Sülze mit frischer Remoulade, Zwiebelringen und Bratkartoffeln ^{7, G, L}	16,80 €
Matjesfilets mit frischem Gurkensalat, hausgemachter Remoulade und geschwenkten Drillingen ^{7, G, D}	17,60 €
Burger "a la Ferdinand" mit Rinderpatty, krossem Prosciutto, geschmorten Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, geschmolzenem Weichkäse und Steakhouse Pommes Frites ^{7, A1, G, J}	17,80 €
Geschwenkte Gnocchis mit frischen Pfifferlingen, getrockneten Tomaten, Rucola Pinienkernen und Ziegenkäse-Creme ^{A1, 7, G}	18,20 €
Gebratenes Schollenfilet mit knusprigem Speck, dazu Kartoffel-Gurkensalat ^{l, J}	21,50 €
Ossobuco mit cremigen Safranrisotto und klassischer Gremolata ^{l, L}	22,90 €
Gebratene Medallions vom Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen, Zwiebeln und Kartoffelragout ^{l, L}	23,90 €

Süßes, Dessert & Eis

Klassische Zitronencreme "a la Ferdinand" nach traditionellem Rezept ^C	6,80 €
Kleiner süßer Flammkuchen mit Schokoladen-Creme fraiche, Bananenscheiben und gerösteten Nüssen ^{7, A1, G, H1, H2}	7,20 €
Hausgemachtes Sorbet vom weißen Pfirsich mit Macadamia-Schoko-Crumble ^{7, A1, G, H1, H2}	7,40 €
Schwedeneisbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis, hausgemachtem Apfelkompott Schlagsahne und Eierlikör ^{7, G} - auf Wunsch alkoholfrei	7,60 €
Schoko-Nuss-Becher mit 1 Kugel Schokoladeneis und 1 Kugel Walnusseis karamellierte Nüsse, Schlagsahne und Schokoladensauce ^{7, G, H1, H2, H3}	7,60 €
Karamellierter Kaiserschmarrn mit <u>oder</u> ohne Rosinen und hausgemachtem Apfelkompott ^{7, A1, C, G, H1}	9,90 €
Kleine Eisbecher 125 ml abgefüllt, Sorten nach Tagesangebot	5,40 €

Unser Eis beziehen wir von der Eismanufaktur Thomas Schietzold in Dresden

Verschiedene Kuchen der "Possendorfer Bäckerei Kai Göhler" 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