

Vorspeisen

Kleines Würzfleisch mit Käse überbacken und hausgebackenem Brot ^{7, A1, G, L, I}	7,90 €
Kohlrabi-Apfelsalat mit Pastrami, gerösteten Pinienkernen und hausgebackenem Brot ^{A1, 2, 3, J}	11,20 €
3erlei Bruschetta mit Tomate, Thunfisch und Avocado ^{A1, 7, G, D}	11,50 €
Dresdner Matjes-Häckerle auf Pumpernickel ^{D, A1, J}	11,90 €
Radieschen-Mousse mit Räucherlachs und marinierten Blattsalat ^{7, A1, G, D, J}	12,50 €

Suppen

Tomatencremesuppe mit Ziegenkäse ^{7, G, A1}	Tasse 7,80 €
Brunnenkresse-Schaumsuppe mit geräucherter Forelle ^{A1, G, 7, D}	Tasse 8,20 €

Kleine Gerichte

Strammer Max "a la Ferdinand" Leberkäsescheibe mit Spiegelei auf geröstetem Schwarzbrot mit Senf, gehackten Zwiebeln und Cornichons ^{7, A1, C, G, J}	12,30 €
Flammkuchen mit Crème fraiche, Schinkenspeck-Streifen und Zwiebeln ^{7, A1, G}	14,90 €
Flammkuchen vegetarisch mit Crème fraiche, roten Zwiebeln, Zucchini, Kirschtomaten, Paprika, Parmesan und Rucola ^{G, 7, A1}	15,80 €
Gebackene Champignonköpfe mit hausgemachter Paprika-Aioli und mariniertem Rucola ^{G, A1, 7, C, J}	15,90 €

Hauptgerichte

<p>Kalte vegetarische Bowl mit Perl-CousCous, Radieschen, Brokkoli, Kirschtomaten, gekochtem Ei, Ananas und einer Curry-Maracuja-Mayonnaise ^{C, A1} wahlweise zusätzlich mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rote Beete-Edamame Falafel ^{A1, F} - gebratener Hähnchenbrust - gebratenen Garnelen ^B 	<p>15,90 €</p> <p>21,90 €</p> <p>23,40 €</p> <p>24,80 €</p>
<p>Großer Blattsalat mit hausgezogenen Sprossen, buntem Gemüse und hausgebackenem Brot ^{A1, J} wahlweise zusätzlich mit:</p> <ul style="list-style-type: none"> - gebratener Hähnchenbrust - gebratenen Rinderstreifen - gebratenem Fisch nach Tagesangebot ^D 	<p>15,80 €</p> <p>23,30 €</p> <p>24,40 €</p> <p>24,90 €</p>
<p>Burger "a la Ferdinand" mit Rinderpatty, krossem Prosciutto, geschmorten Zwiebeln, hausgemachte Cocktailsauce, geschmolzenem Weichkäse, und Steakhouse Pommes Frites ^{7, A1, G, J, C, K}</p>	<p>18,20 €</p>
<p>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}</p>	<p>19,20 €</p>
<p>Hausgemachte Sülze mit traditioneller Remoulade, Bratkartoffeln und kleinem Salat ^{G, 7, C, D}</p>	<p>18,60 €</p>
<p>Matjes aus dem Buchenrauch mit Drillingen, Remoulade und frischen Gurkensalat ^{D, 7, G, C}</p>	<p>19,20 €</p>
<p>Spaghetti mit Gorgonzolasoße, Kirschtomate, Zuckerschoten, Lauchzwiebel und gebratener Hähnchenbrust ^{7, G A1,}</p>	<p>21,50 €</p>
<p>Gebratenes Rostbrätl vom Rinderrücken mit geschmorten Zwiebeln, Bratkartoffeln und hausgemachtem Bohnensalat</p>	<p>22,50 €</p>

Süßes, Dessert & Eis

Hausgebackener Erdbeer-Cheesecake ^{A1, G, 7}	8,20 €
Schokoladen-Tiramisu mit Passionsfrucht ^{7, G, A1}	8,50 €
Holunderblütenmousse mit frischen regionalen Erdbeeren ^{G, 7}	8,90 €
Brownie mit 1 Kugel Vanilleeis und Schlagsahne ^{A, G, L, 7}	8,20 €
Schwedeneisbecher mit 2 Kugeln Vanilleeis, hausgemachtem Apfelkompott, Schlagsahne und Eierlikör ^{7, G, C} - auf Wunsch alkoholfrei	7,90 €
Schoko-Nuss-Becher mit 1 Kugel Schokoladeneis und 1 Kugel Walnusseis, karamellisierte Nüsse, Schlagsahne und Schokoladensauce ^{7, G, H1, H2, H3}	7,90 €
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	5,60 €
Affogato al caffè - Espresso mit Vanilleeis ^{7, G}	4,90 €
Affogato al chocolate- kleine heiße Schokolade mit Vanilleeis ^{7, G}	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

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