

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

# Vorspeisen & Salate

## **Tafelspitzsüppchen**

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

## **Pfifferlingrahm-Süppchen**

mit Trüffel-Sahne-Haube

6,00 €

## **Bunter Salat vom Wochenmarkt**

7,50 €

## **Feldsalat in Balsamicodressing**

geröstete Pinienkerne und Parmesan

10,50 €

## **Salat der Saison mit Steakstreifen**

frischen Pfifferlingen in Kräuterbutter und Baguette

9,50 € klein

15,50 € groß

## **Geräucherter Thunfisch**

an Gemüse-Couscous und Zitronen-Crème fraîche

12,50 €

## **Jakobsmuscheln auf Zitronen-Kräuter-Schaum**

Marktsalat und Baguette

12,50 €

## **Schöllkripper Ziegenkäse mit Feige**

und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen

9,50 €

## **Lammfilet – rosa gebraten –**

an Dattelsalat mit Kaiserschoten, Kirschtomaten und Pinienkernen

12,50 €

## **Salat „Fegerer“**

mit Ei, Speck, Käse und Croutons

12,00 €

## **Tatar vom Rind**

mit Kapern, Gürkchen, Ei und Zwiebeln

12,50 €

# Steak-Spezialitäten

## **Steak vom Iberico Schwein**

Das edle Schwein aus Spanien wird im Freien gezüchtet, von natürlichen Produkten ernährt und gehört zu den letzten Schweinerassen Europas mit Weide- und Auslaufhaltung.

200 g – 250 g – 300 g  
9,00 € / 100 g

## **Rumpsteak Grain Fed Beef Uruguay**

Mindestens 120 Tage Getreidefütterung  
Lediglich Hereford & Angus Rassen

200 g – 250 g – 300 g  
10,00 € / 100 g

## **Rinderfilet vom Jungbullen**

200 g – 250 g – 300 g  
12,00 € / 100 g

## Beilagen

### **Kleiner Salat vom Wochenmarkt**

4,50 €

### **Rucola mit Tomaten und Parmesan**

5,50 €

### **Speck-Bohnen**

5,00 €

### **Steakhouse-Fritten**

3,50 €

### **Ofenkartoffel mit Quark**

4,00 €

### **„Fegerers“ pikante Steaksoße**

2,00 €

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

# Menü-Empfehlung

**Karotten-Ingwer-Suppe**  
mit Frühlingsröllchen



**Maispouardenbrust auf Ratatouille**  
und Risottobällchen



**Zwetschgenmichel**  
mit Vanillesoße und Schlagsahne

Menüpreis: 22,50 €

# Unsere Klassiker

**Schweinelendchen**  
mit Champignons à la crème und Kartoffel-Krusteln  
15,50 €

**Grillteller „Fegerer“**  
mit dreierlei Steaks, Steakhouse-Fritten und Marktsalat  
19,00 €

**Putenmedaillons „schwäbisch“**  
mit Champignons und Kräuter-Spätzle  
12,50 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

# Tagesgerichte

**Maronencrêpe mit Waldpilzsoße**

an Wildkräutersalat und Pinienkerne  
12,50 €

**Teigtaschen mit Steinpilzen gefüllt**

mit Gemüsestreifen und Trüffelrahm  
12,50 €

**Ochsenbäckle in Spätburgunder geschmort**

mit Sellerie-Kartoffel-Püree und Marktgemüse  
16,50 €

**Zarte Rinderleber mit Trauben**

in Honig-Balsamico-Jus, Sellerie-Kartoffel-Püree und Rucolasalat  
15,00 €

**Schweinebraten – offenfrisch -**

mit Weißbierjus, zweierlei Klößen und Krautsalat  
12,50 €

**Schnitzel „Wiener Art“ oder**

**Wiener Schnitzel vom Kalb**

beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone  
10,50 € / 16,00 €

**Toskanisches Wildragout**

mit Bandnudeln und Marktgemüse  
16,50 €

**Hausgemachte Hirschroulade**

an Wachholderjus, Steinpilz-Kartoffel-Püree und Rahmwirsing  
22,50 €

**Tafelspitz mit Meerrettichsoße**

und Bouillonkartoffeln  
15,00 €

**Saiblingsfilet aus dem Hafenlohrtal**

– auf der Haut gebraten –  
auf getrüffeltem Rahmspinat und Kartoffelchen  
19,50 €

**Zanderfilet mit Zitronengras gebraten**

auf Thai-Curry-Risotto und Pesto  
19,00 €

Liebe Gäste! Gerne erhalten Sie von unserem Service-Team unseren Dokumentationsordner, in dem alle Speisen und Getränke hinsichtlich enthaltener Allergene detailliert aufgeschlüsselt sind.

Bitte beachten Sie, dass sich je nach aktuellem Marktangebot unsere Speisekarte kurzfristig ändern kann!

# Dessert

## **Käseauswahl**

mit Feigensenf und Trauben

7,50 €

## **Affogato al caffè**

eine Kugel Vanilleeis übergossen mit heißem Espresso

3,80 €

## **Hausgemachte lauwarme Schokotarte**

an Fruchtspiegel und Sorbet

7,50 €

## **Crème brûlée**

7,50 €

## **Hausgemachter Apfel-Pfannkuchen**

mit Vanilleeis und Schlagsahne

7,50 €