

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

# Vorspeisen & Salate

## **Tafelspitzsüppchen**

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

## **Hausgemachte Rote Linsensuppe – pikant -**

mit Ingwer, Curry, Koriander und Koskosmilch

6,50 €

## **Bunter Salat vom Wochenmarkt**

7,50 €

## **Frankfurter Grüne Soße**

mit vier halben Eiern und Kartoffeln

9,50 €

## **Wildkräutersalat mit Räucherlachs-Streifen**

Pinienkerne und Dill-Senf-Dip

12,50 €

## **Vitello tonnato**

Kalbfleisch rosa gebraten mit Thunfischsoße und Kapern

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

16,50 €

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

# 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

**Kartoffel-Bärlauch-Suppe**

mit Croutons



**Seelachs paniert**

mit Frankfurter Grüne Soße und Bouillonkartoffeln



**Panna cotta**

mit mariniertem Erdbeersalat

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

## **Linguini mit gebratenem grünem Spargel**

Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan  
13,00 €

## **Asiatisches Wok-Gemüse mit Sprossen**

an Koriander-Basmatireis und Frühlingsröllchen  
12,50 €

## **Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart**

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

## **Schweinebraten – offenfrisch -**

mit Weißbierjus, zweierlei Klöße und Krautsalat  
12,50 €

## **Schnitzel „Wiener Art“ oder Wiener Schnitzel vom Kalb**

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

## **Zarte Rinderleber mit Trauben**

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

## **Indisches Lammcurry**

mit Koriander-Joghurt-Dip und Basmatireis  
16,50 €

## **Kalbskotelett paniert**

mit Kartoffelgemüse und Preiselbeersenf  
22,00 €

## **Tafelspitz mit Meerrettichsoße**

und Bouillonkartoffeln  
15,00 €

## **Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal**

– auf der Haut gebraten –  
auf Bärlauch-Risotto und Pesto  
19,50 €

## **Lachsfilet auf Rahm-Blattspinat**

und Risoleekartoffeln  
19,50 €

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!

# 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 €

## **Hausgemachtes Apfeltiramisu**

mit Zimt und Zucker

7,50 €