

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

Vorspeisen & Salate

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

6,00 €

Frühlingslauchsuppe

mit Rote Bete Flädle

6,00 €

Bunter Salat vom Wochenmarkt

7,50 €

Vitello „Hessisch“

Feines Kalbfleisch mit Frankfurter Grüner Soße und Tomatenwürfel

12,50 €

Mousse von der geräucherten Forelle

auf Wildkräutersalat in Balsamicodressing

und Preiselbeer-Meerrettich

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, Tomaten und Pinienkerne

12,50 €

Salat „Fegerer“

mit Ei, Speck, Käse und Croutons

12,00 €

Tatar vom Rind

mit Kapern, Gürkchen, Ei und Zwiebeln

16,50 €

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

Ceasar Salad

mit Croutons

6,00 €



Hähnchenbrust vom Grill auf Tagliatelle

Bärlauchsoße und frittierte Kirschtomaten

14,50 €



Hausgemachtes Mohnmousse

auf Fruchtspiegel

7,50 €

Menüpreis: 24,50 €

Unsere Klassiker

Schweinelendchen

mit Champignons à la crème und Kartoffel-Krusteln

15,50 €

Grillteller „Fegerer“

mit dreierlei Steaks – Rinderfilet, Putenbrust, Schweinefilet -
Kräuterbutter, 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.

Tagesgerichte

Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Gemüse-Trüffelrahm

und gehobeltem Parmesan

13,50 €

Hausgemachte Gemüserösti

mit Spinatsoße, Schafskäse und Pinienkerne

12,50 €

Gemüsecurry mit Koriander-Basmatireis

und Frühlingsröllchen

12,50 €

Rindergeschnetzeltes mit Austernpilzen

in Cognacrahm und Kartoffel-Krusteln

19,50 €

Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart

auf Bärlauch-Kartoffel-Püree und Marktgemüse

18,50 €

Schweinebraten – offenfrisch -

mit Weißbierjus, zweierlei Klöße und Krautsalat

13,50 €

Schnitzel „Wiener Art“ oder

Wiener Schnitzel vom Kalb

beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone

11,50 € / 17,00 €

Zarte Rinderleber mit Trauben

in Honig-Balsamico-Jus, Sellerie-Kartoffel-Püree und Rucolasalat

16,00 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße

und Bouillonkartoffeln

16,00 €

Saiblingsfilet aus dem Hafenlohtal

– auf der Haut gebraten –

auf Tomaten-Paprika-Risotto und Pesto

20,50 €

Seehecht

– auf der Haut gebraten –

mit Frankfurter Grüne Soße und Schwenkkartoffeln

19,50 €

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 €

Apfelfannkuchen

mit Vanilleeis
8,00 €