Mittagstisch

10.08. bis 14.08.2020

Ricotta-Spinat-Klößchen
auf Tomatensugo und gehobeltem Parmesan
8,50 €

Putengeschnetzeltes mit Champignons
und hausgemachtem Rösti
9,50 €

Cordon bleu vom Schwein
mit Bratkartoffeln
10,50 €

Tortellini mit Schinkenfüllung
in Gemüserahm und gehobeltem Parmesan
8,50 €

Matjesfilets mit dreierlei Soße
und Petersilien-Kartoffeln
10,50 €

****

Tafelspitzsüppchen
mit dreierlei Einlagen
Grießklößchen, Rindfleisch und Gemüsestreifen
6,00 €

Schöllkripper Ziegenkäse mit Feige
und Walnuss-Honig gratinert, Rucola-Schälchen
9,50 €

Blattsalat mit Orangen-Honig-Dressing
Puten-Kräuter-Spieß, Tomaten, Sonnenblumenkerne und Quarkdip
13,00 €

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

Mittagstisch

10.08. bis 14.08.2020

Gnocchi mit Steinpilzfüllung in Gemüse-Trüffelrahm
und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Vegane Dinkel-Ravioli
gefüllt mit Kartoffeln, getrockneten Tomaten, schwarzen Oliven und Kräutern
an Tomatensugo und pikant gerösteten Cashewkernen
13,50 €

Linguini mit gebratenen Pfifferlingen
Tomatenwürfel in Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan
13,50 €

Ochsenbäckle in Spätburgunder gegart
auf Sellerie-Kartoffel-Püree und Marktgemüse
18,50 €

Tafelspitz mit Meerrettichsoße oder **mit Frankfurter Grüne Soße**
und Bouillonkartoffeln
16,00 €

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

Schweinebraten – ofenfrisch -
mit Weißbierjus, zweierlei Klöße und Krautsalat
13,50 €

Zarte Rinderleber mit Trauben
in Honig-Balsamico-Jus, Sellerie-Kartoffel-Püree
und Rucolasalat
16,00 €

Schnitzel „Wiener Art" oder
Wiener Schnitzel vom Kalb
beide mit lauwarmen Erdapfelsalat und Preiselbeer-Zitrone
11,50 € / 17,00 €

Grillteller „Fegerer"
mit dreierlei Steaks – Rinderfilet, Putenbrust, Schweinefilet -
Kräuterbutter, Steakhouse-Fritten und Marktsalat
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.

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 €

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

Dessert

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 €

Marinierte Erdbeeren
mit hausgemachtem Mandeleis und Schlagsahne
8,00 €

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