

Mittagstisch

21.09. bis 25.09.2020

Pikante Pennenudeln mit Gemüse

und gehobeltem Parmesan

8,50 €

Hähnchenbrust mit Erdnussoße

Kaiserschoten und Kroketten

10,50 €

Nürnberger Rostbratwurst

an Ofengemüse und Sellerie-Kartoffel-Püree

9,50 €

Holsteiner Schnitzel mit Speckwürfel

Spiegelei und Bratkartoffeln

10,50 €

Zanderfilet – auf der Haut gebraten -

auf Champagnerkraut und Salzkartoffeln

10,50 €

Tafelspitzsüppchen

mit dreierlei Einlagen

Grießklößchen, Rindfleisch und Gemüsestreifen

6,00 €

Schöllkriper Ziegenkäse mit Feige

und Walnuss-Honig gratiniert, Rucola-Schälchen

9,50 €

Blattsalat mit Orangen-Honig-Dressing

Puten-Kräuter-Spieß, Tomaten, Sonnenblumenkerne und Quarkdip

13,00 €

Mittagstisch

21.09. bis 25.09.2020

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 Kartoffel-Gurken-Salat und Preiselbeer-Zitrone

11,50 € / 17,00 €

Grillteller „Fegerer“

mit dreierlei Steaks – Rinderfilet, Putenbrust, Schweinefilet -
Kräuterbutter, Steakhouse-Fritten und Marktsalat

19,00 €

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 €

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 €

Apfelküchle

mit Walnusseis, Preiselbeeren und geschlagener Sahne
7,50 €