

Mittagstisch

10.01. bis 14.01.2022

KRÄUTERCRÊPE

Rahmchampignons | Salatbouquet
8,50 €



HACKSTEAK MIT SCHAFSKÄSEFÜLLUNG

Ratatouille | Rosmarinkartoffeln
9,50 €

MAISHÄHNCHENBRUST

Fruchtige Currysoße | Basmatireis
9,50 €

JUNGSCHWEINRÜCKENSTEAK

Maronen-Soße | Kartoffel-Krusteln
10,50 €

MATJES HAUSFRAUENART

Petersilien-Kartoffeln
10,50 €

TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
6,50 €

GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

Walnuss-Honig | Wildkräutersalat

Vorspeise: 10,50 €

Hauptgang: 14,50 €

BLATTSALAT MIT ORANGEN-HONIG-DRESSING

Puten-Kräuter-Spieß | Tomaten | Sonnenblumenkerne | Quarkdip
14,00 €

Mittagstisch

10.01. bis 14.01.2022

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne
14,00 €



STEINPILZ-TORTELLONI

Trüffel-Spinatsoße | frittierte Kirschtomaten | gehobelter Parmesan
14,50 €

LINGUINI MIT GEBRATENEN FRISCHEN PILZEN

Trüffelöl | Parmesan
14,50 €

OCHSENBÄCKCHEN IN ROTWEIN GESCHMORT

Steinpilz-Kartoffelpüree | Wirsinggemüse
19,50 €

TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE

Bouillonkartoffeln
17,00 €

PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“

Champignons | Kräuter-Spätzle
13,50 €

SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -

Weißbierjus | zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) | Krautsalat
14,00 €

ZARTE RINDERLEBER MIT TRAUBEN

Honig-Balsamico-Jus | Steinpilz-Kartoffel-Püree | Feldsalat
17,00 €

SCHNITZEL „WIENER ART“ ODER WIENER SCHNITZEL VOM KALB

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone
12,50 € / 18,00 €

GRILLTELLER „FEGERER“

- Rinderfilet | Putenbrust | Schweinefilet -
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat
20,00 €

Steak-Spezialitäten

Unsere Steaks braten wir mit Knoblauch,
geschrotetem Pfeffer und frischen Kräutern.

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
10,00 € / 100 g

RUMPSTEAK GRAIN FED BEEF URUGUAY

Mindestens 120 Tage Getreidefütterung
Lediglich Hereford & Angus Rassen

200 g – 250 g – 300 g
11,00 € / 100 g

RINDERFILET VOM JUNGBULLEN

200 g – 250 g – 300 g
13,00 € / 100 g

Beilagen

Zu allen Steaks servieren wir Kräuterbutter!

KLEINER SALAT VOM WOCHENMARKT – VEGAN -

5,00 €



SPECK-BOHNEN

5,00 €

STEAKHOUSE-FRITTEN

4,00 €



OFENKARTOFFEL MIT QUARK

4,50 €



„FEGERERS“ PIKANTE STEAKSOSSE

3,00 €

Dessert

AFFOGATO AL CAFFÈ

Vanilleeis | heißer Espresso
3,80 €



HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE

Fruchtspiegel | Sorbet
7,50 €



CRÈME BRÛLÉE

7,50 €



APFELBEIGNETS

Preiselbeeren | Walnusseis | Schlagsahne
7,50 €

