

Mittagstisch

08.08. bis 12.08.2022

ZUCCHINI-KARTOFFEL-PUFFER

Tsatsiki | Kleiner Salat vom Wochenmarkt
8,50 €



HACKFLEISCH-KARTOFFEL-LAUCH-AUFLAUF

Salatbouquet
9,50 €

HOT WOK

Putenstreifen | Koriander-Basmatireis
10,50 €

JUNGSCHWEINSTEAK

Apfel-Maronen-Soße | Kroketten
10,50 €

FRUTTI DI MARE

Weißwein-Soße | Tagliatelle
11,50 €

TAFELSPITZSÜPPCHEN MIT DREIERLEI EINLAGEN

Grießklößchen | Rindfleisch | Gemüsestreifen
6,50 €

GRATINIERTER SCHÖLLKRIPPER ZIEGENKÄSE MIT FEIGE

Walnuss-Honig | Wildkräutersalat
Vorspeise: 11,00 €
Hauptgang: 15,50 €

BLATTSALAT MIT ORANGEN-HONIG-DRESSING

Puten-Kräuter-Spieß | Tomaten | Sonnenblumenkerne | Quarkdip
14,50 €

FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

Vier halbe Eier | Salzkartoffeln
10,50 €



Mittagstisch

08.08. bis 12.08.2022

VEGANE DINKEL-RAVIOLI

Kartoffeln | getrocknete Tomaten | schwarze Oliven | Kräuter
Tomatensugo | pikant geröstete Cashewkerne

14,50 €



STEINPILZ-TORTELLONI

Gemüse-Trüffel-Rahm | gehobelter Parmesan

15,00 €

LINGUINI MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

Tomatenwürfel | Trüffelöl | gehobelter Parmesan

Vegan: ohne Parmesan, mit Pinienkerne

15,00 €



FRISCHE PFIFFERLINGE IN SCHNITTLAUCH-RAHM

Hausgemachter Brezelkloß | kleiner Marktsalat

17,50 €



TAFELSPITZ MIT MEERRETTICHSSOSSE oder FRANKFURTER GRÜNE SOSSE

Bouillonkartoffeln

17,00 €

PUTENMEDAILLONS „SCHWÄBISCH“

Champignons | Kräuter-Spätzle

15,00 €

SCHWEINEBRATEN – OFENFRISCH -

Weißbierjus | zweierlei Klöße (Kartoffel- und Semmelkloß) | Krautsalat

14,50 €

ZARTE RINDERLEBER MIT TRAUBEN

Honig-Balsamico-Jus | Sellerie -Kartoffel-Püree | Wildkräutersalat

17,50 €

SCHNITZEL „WIENER ART“ oder WIENER SCHNITZEL VOM KALB

lauwarmer Kartoffel-Gurken-Salat | Preiselbeer-Zitrone

13,00 € / 18,50 €

GRILLTELLER „FEGERER“

– Roastbeef | Putenbrust | Schweinefilet -
Kräuterbutter | Steakhouse-Fritten | Marktsalat

22,00 €

SAIBLINGSFILET AUS DEM HAFENLOHRTAL

– auf der Haut gebraten –

Tomaten-Paprika-Risotto | Pesto

21,50 €

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
4,00 €



HAUSGEMACHTE LAUWARME SCHOKOTARTE
Fruchtspiegel | Sorbet
7,50 €



CRÈME BRÛLÉE
7,50 €



PANNA COTTA
Beeren
7,50 €

