F

FERDINANDS

Kitchen & Soul

F

FERDINANDS

Kitchen & Soul

BUSINESS LUNCH

VORSPEISEN

SANFTE WÄRME (V)
Artischockensüppchen

oder

HERBSTAUFTAKT (V)
Herbstlicher Salat
mit gepickeltem Kürbis und gerösteten Haselnüssen

HAUPTGÄNGE

Wählen Sie aus ...

DIE HAUPTROLLE (V)	DIE BEGLEITUNG	DAS FUNDAMENT (V)
Einer Hauptzutat	*... mit ...*	*... und ... .*
WALDHARMONIE *Pilzragout*	**KARAMELL & ERDE** *karamellisiertes Wurzelgemüse*	**GOLDENE PRACHT** *Sellerie-Kartoffelstampf*
oder	*oder*	*oder*
DER KLASSIKER *Geschmortes Ochsenbäckchen*	**GRÜNE HARMONIE** (V) *Zucchinigemüse*	**DAS FUNDAMENT** *Serviettenknödel*
oder	*oder*	*oder*
MEERESBRISE *Kabeljau* *mit Senfsauce*	**HERBSTGRÜN** (V) *gemischter Salat*	**DUFTENDE WÄRME** (V) *Wildreis*

DESSERT

ZITRUSHAUCH (V)
Zitronencreme

... ODER ...

KLEIN ABER FEIN
kleine Crème Brûlée

3 Gänge für 33,00 € pro Person
2 Gänge für 30,00 € pro Person
Hauptgang für 25,50 €

Für eine Übersicht der Allergene und Zusatzstoffe sprechen Sie uns gerne persönlich an.