

ROMANTIK HOTEL
AHRENBURG

Ferdi's

RESTAURANT
MIT KOCHTRADITION

— SEIT 1905 —



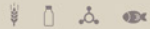
VORSPEISEN | hors d'oeuvre

Rote Beete trifft Graved Lachs

Feldsalat | Sahnemeerrettich | Rösti

beetroot meets graved lax

lamb's lettuce | creamy horseradish | rösti



14.90

Carpaccio vom Rinderfilet

Rucola | Grana Padano Hobel

Wurzelbrot

beef carpaccio | arugula | Grana Padano

bread



17.90

Französischer Ziegenkäse

gebratener Apfel | Honig

karamellierte Walnüsse | Feldsalat

Wurzelbrot

french goat cheese | grilled apple | honey

caramelised walnuts | lamb's lettuce | bread



14.90

Wild Bruschetta

feinster Hirschschinken & marinierte

Hirschkeule | Apfel-Chutney

Edel-Mix-Salat | Trockenfrüchte-Rumtopf

bruschetta with smoked venison ham & leg of

venison | apple-chutney | salad | dried fruit rum pot



14.90

SUPPEN | soups

Kartoffelsuppe

Speck-Spiess

potato soup | bacon skewer



8.90

Zwiebelsuppe à la Francaise

Croutons | mit Käse überbacken

french onion soup

croutons | gratinated with cheese



8.90

AUS DEM GARTEN DER NATUR | from nature's garden

Junger Salat

... vorab oder als Begleitung zum Hauptgericht
Salatvariationen | Kräutervinaigrette
Wurzelbrot

small side salad | herb vinaigrette | bread



6.50

Rice Bowl

Basmati-Reis | Brokkoli | rote Beete süß-
sauer | getrocknete Aprikosen
karamellierte Walnüsse
Schmand-Dressing

*rice bowl | basmati rice | broccoli | sweet & sour
beetroot | dried apricots | caramelised walnuts
sour cream dressing*



16.90

Wild & Greens

Blattsalate | Apfel-Chunks | Nüsse
Streifen von der Rehkeule
Preiselbeer-Dressing | Wurzelbrot

*leaf salads | apple chunks | nuts | slices of venison
haunch | lingonberry dressing | bread*



18.90

Kokos-Grünkohl-Curry

rote Linsen | Mango | Basmati-Reis

coconut kale curry | red lentils | mango | basmati rice



18.90

Gebratene

Gemüse-Maultaschen

Brokkoli | Tomaten-Salsa

pan-fried pasta squares | broccoli | tomato salsa

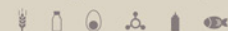


15.90

Caesar Salad

Römersalat | Grana Padano Hobel
Croutons | Cherry-Tomaten
Caesar-Dressing | Wurzelbrot

*Caesar salad | Grana padano | croutons
cherry tomatoes | bread*



14.90

Pimp Your Salad

Saté von Rinderfiletspitzen 8.50
beef filet saté

Ziegenkäse, Honig, Walnüsse 5.50
goat cheese, honey, walnuts

2 gegrillte Black-Tiger-Garnelen 7.00
2 grilled black tiger prawns

Saté von Kikok-Hähnchenbrust 6.50
organic chicken breast saté

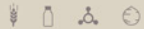
gegrillte 1/2 Avocado 3.50
grilled half avocado

HAUPTGERICHTE | main courses

Grill 'n' Chill

kleine Steaks vom Rind, Schwein & Kikok-
Hähnchenbrust | Wedges | BBQ-Sauce
Rotwein-Schalotten-Sauce

*beef, pork & organic chicken steaks | wedges
BBQ-sauce | redwine-shallot-sauce*



25.90

Kotelett vom Thüringer Duroc Schwein

Frischgewicht 350g+

Zwiebel-Kräuterseitling-Pfanne | La Ratte
Kartoffeln | Trüffel-Mayonaise

*porc chop freely reared | onion-mushroom skillet
la ratte potatoes | truffle mayonnaise*



27.90

*Artgerechte Aufzuchtbedingungen und naturbelassenes Futter sorgen bei
Duroc-Schweinen für ein hohes Maß an intramuskulärem Fett mit feiner
Marmorierung.*

*Die stressfreie regionale Aufzucht in Thüringen in Freilandhaltung spiegelt
sich im charakteristischen Geschmack wider.*

Filetsteak

Kräuterbutter | Pfeffersauce | Steak Fries

*filet mignon | herb butter
pepper sauce | steak fries*



Girls Cut 200g | 32.90

Regular Cut 300g | 38.90

Cowboy Cut 400g | 44.90

Kikok-Hähnchenbrust

Brokkoli-Frischkäse-Füllung | Cranberries
Süßkartoffelpüree | Cranberry-Portwein-Jus

*kikok chicken breast | broccoli cream cheese filling
cranberries | sweet potato purée | cranberry port
wine jus*



24.90

Halbe Cherry-Valley-Ente

Brokkoli | Kroketten | Orangensauce

*half cherry valley duck
broccoli | croquettes | orange sauce*

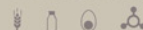


26.90

Schmandschnitzel vom Schwein

Speck-Zwiebel-Schmandsauce
Steak Fries

*pork schnitzel farmhouse style
creamy bacon-onion sour cream sauce | steak fries*



21.90

Unser Klassiker

HAUPTGERICHTE | main courses

Hot Reh Strips

*dünne Scheiben feinsten Rehrücken bruzzeln
auf einem heissen Teller*

marinierter Rucola | Wurzelbrot

*thin slices of finest venison saddle sizzling on a hot
plate | marinated arugula | bread*



32.90

Fischgrill-Teller

Butterfisch | Lachs | Butterfly-Garnele
La Ratte Kartoffeln | Kräuterbutter
Grill-Gemüse

*butter fish | salmon | butterfly-shrimp
la ratte potatoes | herb butter | grilled vegetables*

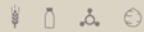


29.90

Wilder Grill-Teller

Hirschrücken | Rehkeule | Wildbratwurst
Kräuterseitling | Pfeffersauce
Apfel-Chutney | Serviettenknödel

*venison back & slice of venison leg
venison sausage | king oyster mushroom | pepper
sauce | apple chutney | bread dumpling*



29.90

Gebratenes Zanderfilet

Kokosmilch-Grünkohl-Curry
rote Linsen | Mango

*pan-fried pike-perch fillet | coconut milk kale curry
red lentils | mango*

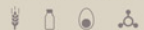


26.90

Wildgulasch vom Reh und Hirsch

Pfifferlinge | Spätzle

*venison and deer goulash
chanterelles | spätzle*



22.90

Ragout vom Waldpilz

Brokkoli | Serviettenknödel

*wild mushroom ragout
broccoli | bread dumpling*



18.90

KINDER | kids (bis 12 Jahre | up to 12 years)

Schnitzel

Wiener Art vom Schwein
Gemüse | Pommes Frites
kleine süße Überraschung

*schnitzel | veggies | fries
sweet surprise*



9.90

Pizza Ahrenberg

Tomatensauce | Mozzarella
Ø 18cm

- *auf Wunsch mit Salami* -
kleine süße Überraschung

*pizza | tomato sauce | cheese |
salami on request | sweet surprise*



8.90

Chicken Crossies

panierte
Hähnchenbruststücke
mit Pommes Frites
kleine süße Überraschung

*chickenbreast pieces | fries
sweet surprise*



8.90

DESSERT | dessert

Warmer Apfel-Crumble

Vanille-Eis

warm apple crumble | vanilla ice cream



8.90

Kaiserschmarrn & Schmand-Mousse

Zwetschgenröster | im Glas serviert

*kaiserschmarrn | sour cream mousse
stewed plums | served in a glas*



8.90

ALLERGENKENNZEICHNUNG | allergen declaration



Gluten

gluten



Eier

eggs



Milch | Laktose

milk | lactose



Sojabohnen

soy beans



Erdnüsse

peanuts



Fisch

fish



Sulfite

sulfites



Sellerie

celery



Sesam

sesame



Senf

mustard



Krebstiere

crustaceans



Lupinen

lupin



Weichtiere

molluscs



Schalenfrüchte



nuts

Alle Gerichte sind ohne Brot  gekennzeichnet.
Alle frittierten Produkte können Spuren von Gluten enthalten.

 vegetarisch |  vegan

All dishes are declared without bread .

All fried dishes might contain gluten.

 vegetarian |  vegan