



FERDINAND

ZEHRERS GASTRONOMIE AM SEE

Genießen Sie traditionelles Kochhandwerk in unserem Restaurant Ferdinand
im Graf-Zeppelin-Haus am Ufer des Bodensees.

Für unsere Speisen verwenden wir ausgesuchte Zutaten, bevorzugt aus heimischer Region.
Auf Nachfrage erstellen wir Ihnen ein individuelles Angebot für spezielle Anlässe oder kleinere Gruppen.
Bei Wünschen beraten wir Sie gerne!

MENÜVORSCHLÄGE 2019 *

gültig ab 20 Personen

Menü 1

Marktsalate an Haus-Dressing
* * *

Geschnetzeltes von der Pute
an Champignonrahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
* * *

Rote Grütze mit Vanillesauce
im Gläschen
16,60 €

Menü 2

Marktsalate an Haus-Dressing
* * *

Pasta Panzerotti mit Steinpilzfüllung
an Pesto, dazu Tomaten
und geriebener Hartkäse
* * *

Joghurtmousse mit Fruchtmark
im Gläschen
15,60 €

Menü 3

Blattsalate mit Kirschtomaten
an Balsamico-Dressing
* * *

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein
mit Pommes frites und Zitrone
* * *

Panna Cotta mit Fruchtmark
im Gläschen
18,60 €

Menü 4

Rinderkraftbrühe mit Flädle
* * *

Schweinemedallions
an Champignon-Rahmsauce
mit hausgemachten Spätzle
* * *

Bodensee-Apfelcreme
im Gläschen
19,60 €

Menü 5

Marktsalate an Haus-Dressing
* * *

Forellenfilet „Müllerin Art“
mit Kräutern, Gemüsestreifen
und Petersilienkartoffeln
* * *

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis
(saisonal)
19,60 €

Menü 6

Rinderkraftbrühe
mit Grießklößchen
* * *

Krustenbraten an Bratensauce
mit Kartoffelstampf
* * *

Bayrische Vanillecreme
im Gläschen
18,60 €

Pro 25 Personen erhalten Sie einen Freiplatz.
Der Busfahrer erhält das bestellte Essen der Gruppe inklusive einem Getränk kostenfrei.
Bitte entscheiden Sie sich für ein einheitliches Menü.
Wir bitten um vorherige Reservierung.

* Änderungen vorbehalten

