

# *Speisekarte*

## *Vorspeisen*

Kleiner Gartensalat mit hausgemachter Vinaigrette

Small salad in season with homemade vinaigrette

(J,L, vegetarisch, <sup>4</sup>)

Kleine Portion € 4,90 / als einzelnes Gericht € 6,90

Kalamata-Oliven mit unserem hausgebackenen Rosmarin-Brot

Kalamata olives with homemade rosemary bread

(A, vegetarisch)

€ 5,90

Gemüse-Tempura mit Limetten-Soja-Dip

Vegetables wrapped in filo-pastry with lime-soy-dip

(A,F, vegetarisch)

€ 10,90

Feynsinn's Vorspeisenvariation mit mariniertem Gemüse, Fetakäse,  
Kalamata-Oliven und getrockneten Tomaten

Starters 'Feynsinn style' : marinated vegetables, feta cheese, Kalamata-olives and sundried tomatoes

(G, vegetarisch)

€ 12,90

## *Suppen*

Feynsinniges Tagessüppchen

Soup of the day

(glutenfrei)

€ 5,90

Kleine Suppe als Vorspeise € 4,50

Getrüffeltes Sellerie-Parmesan-Schaumsüppchen

Truffled celery cream soup with Parmesan cheese

(G,I, vegetarisch)

€ 7,90

## *Bunte Gartensalate...*

... mit Serviettenknödeln und gebratenen Pilzen

Salad in season with bread dumplings and fried mushrooms

(A,G,J,L)

€ 13,90

... mit Ziegenkäse und Honig aus der Region im Brickteig gebraten

Salad in season with goat-cheese and honey wrapped in filo-pastry

(A,G,J,L, vegetarisch, <sup>4</sup>)

€ 14,90

... mit gebratenen Kikok-Hähnchenbruststreifen und Wintergemüse

Salad in season with fried slices of Kikok chicken breast and vegetables in season

(I,J,L, <sup>4</sup>)

€ 15,90

## *Pasta*

Spaghetti mit Knoblauch und Chili in Tomaten-Wodka-Sauce

Spaghetti with garlic and chili, tomato sauce with wodka

(A, vegetarisch)

€ 11,90

Tagliatelle mit Salbei, Butter und Parmesan

Tagliatelle with sage, butter and Parmesan cheese

(A,G, vegetarisch)

€ 12,90

Hausgemachte Makkaroni mit Ragoût vom Bio-Rind und Parmesan

Homemade macaroni with ragoût of organic beef and Parmesan cheese

(A,G,I)

€ 15,90

**Tagesfrisch und immer wieder lecker servieren wir Ihnen ab 18.00 Uhr**

**unser köstliches 3-Gang-Überraschungsmenu zum Preis von € 28,90 pro Person.**

**Wahlweine auch mit passender Weinbegleitung inkl. Apéritif zum Preis von € 16,90 pro Person**

**Enjoy our 3-course-menu**

## *Aus der Gemüseküche*

Veganer Burger mit einem Linsen-Falafel-Patty, Guacamole und Sojajoghurt-Dip,  
dazu ein kleiner Gartensalat und Kartoffelsticks

Vegan burger with lentil-falafel-patty, guacamole and soy-yogurt-dip,  
small salad in season and potato sticks

(A,J,M)

€ 13,90

Veganes Gemüse-Thai Curry mit Limettenreis und frischen Kräutern

Vegan Thai curry with vegetables, lime-rice and herbs

(F,I)

€ 13,90

Risotto mit grünen Erbsen, Basilikum und Parmesan

Risotto with green peas, basil and Parmesan cheese

(G, vegetarisch)

€ 14,90

## *Von der Wiese*

„Der Feynsinn-Burger“

mit Hackfleisch vom Bio Rind, Käse, Tomate, Gurke und Zwiebel,  
dazu ein kleines Salatsträußchen und Kartoffelsticks

"The Feynsinn Burger" with minced organic beef, cheese,  
tomato, cucumber, onions, small salad in season and roasted potato-sticks

(A,C,J, 1,4)

€ 14,90

Schweinebraten vom 'Duke of Berkshire' Schwein  
in Malzbier-Kümmel-Sauce mit cremigem Wirsing und Kartoffelstampf

Pot-roast of 'Duke of Berkshire' pork with malt beer-caraway-sauce, creamy cabbage and mashed potatoes

(G,I)

€ 18,90

Rosa gebratener Kalbsrücken mit Portwein-Zwiebeln, Gemüse-Potpourri und Kartoffel-Apfel-Gratin

Fried saddle of veal with Port wine onions, vegetables in season and potatoes 'au gratin' with apples

(G,L)

€ 21,90

## *Fischgerichte*

### Seelachsfilet in Senfsauce mit Kartoffel-Möhren-Stampf

Fillet of hake with mustard sauce, mashed potatoes and carrots

(D,I)

€ 17,90

### Mediterranes Fischragoût mit Fenchel, Tomate und Rosmarin-Kartoffeln

Mediterranean hot-pot of fish with fennel, tomato and rosemary potatoes

(D,I)

€ 18,90

## *Desserts*

### Feyne Schokoladenmousse mit marinierten Beeren

Chocolate mousse with marinated berries

(C,G)

€ 5,90

### Dessert des Tages

Immer wieder eine wunderbare Überraschung aus unserer Pâtisserie

Daily suggestion

€ 9,90

## *Feynsinnige Käseauswahl*

mit Feigensenf und Konfitüre

'Feynsinn' style cheese platter with fig-mustard and jam

Drei Sorten € 7,90 / 5 Sorten € 11,90

Sorten : Brie, Camembert de Normandie, Reblochon, Ziegenkäse und Bio-Gouda

#### Zusatzstoffe :

- 1 = mit Konservierungsstoff
- 2 = mit Geschmacksverstärker
- 3 = mit Antioxidationsmittel
- 4 = mit Farbstoff
- 5 = mit Phosphat
- 6 = mit Süßungsmittel
- 7 = koffeinhaltig
- 8 = chininhaltig
- 9 = geschwärzt
- 10 = enthält Phenylalaninquelle

#### Allergene

- A = Glutenhaltiges Getreide
- B = Krebstiere
- C = Eier
- D = Fisch
- E = Erdnüsse
- F = Soja
- G = Milch- und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- H = Schalenfrüchte
- I = Sellerie
- J = Senf
- K = Sesamsamen
- L = Schwefeldioxid und Sulfite
- M = Lupinen
- N = Weichtiere