



Feynsinn

Speisekarte

Die besondere Apéritif-Empfehlung

Apple-Ginger-Tonic
Calvados, hausgemachter Apfel-Ingwer-Sirup und Tonic Water
0,2l € 7,90

Vorspeisen - starters

Hausgebackenes Brot mit Fleur de Sel und Eßquisitem Olivenöl (A)
Homemade bread with sea salt and olive oil
€ 3,90

Französische Fischsuppe mit Fenchel, Karotte, Tomate und Pernod D,I,L)
French style fish hot pot with fennel, carrots, tomatoes and Pernod
klein € 11,90 gross € 14,90

Carpaccio vom Rind mit Champagner-Trüffel-Vinaigrette, Salat von Berglinsen und Bergkäse (G,J,L)
Beef carpaccio with truffled Champagne vinaigrette, Beluga lentils salad and cheese
€ 11,90



Wir sind zertifiziert nach der EU-Öko-Verordnung.
Kontrollstellencode DE-Öko-013

Salate - salads

Salate der Zeit in hausgemachtem Orangendressing mit mariniertem Rotkohl,
Nüssen, Radieschensprossen und Cranberries (H,I,J,L vegan)

Salad in season with orange dressing, marinated red cabbage, nuts, radish sprouts and cranberries
€ 15,90

zusätzlich mit Ziegenkäse und hausgemachter Birnen-Marmelade (G) + € 7,00
additionally with goat cheese and homemade pear jam

zusätzlich mit asiatisch marinierter Kikok-Hähnchenbrust + € 6,00
additionally with Asian style marinated Kikok chicken breast

Winterlicher Steckrübensalat in Orangen-Vinaigrette mit Feigen, Walnüssen,
Friséesalat und Serranoschinken (J,L,1,3)

Rutabaga salad with orange-vinaigrette, figs, walnuts, frisée lettuce and serrano ham
€ 16,90

Vegan

Süßkartoffel 'Wellington'

Süßkartoffel im Blätterteigmantel gefüllt mit Wirsing und Pilzfarce
auf veganer Kräuterjus (A,L)

Sweet potato wrapped in pastry with cabbage and mashed mushrooms, vegan herb sauce
€ 16,90

Veganes Wildragoût mit Wurzelgemüse, Gewürzfeigensud,
Rosenkohl und Kartoffelklößen (I,L)

Vegan venison ragoût with root vegetables, spicy fig sauce, Brussels sprouts and potato dumplings
€ 18,90

'Go green' Burger mit einem Süßkartoffel-Mangold-Patty,
unserem hausgemachten Ketchup, Salat, Gurke und Tomate, dazu Kartoffelsticks,
vegane Steinpilz-Mayonnaise und ein Salatsträußchen (A,F,J,L)

'Go green' Burger with sweet potato-chard-patty, homemade ketchup, salad, sliced cucumbers and tomatoes,
wedges, vegan porcini salad cream and small salad in season
€ 17,90

Weitere Leckereien finden Sie wie gewohnt auf unseren Tafeln,
vieles von unseren regionalen, auch Bio-zertifizierten Partnern.

Menu am Valentinstag

14. Februar 2023 ab 18.00 Uhr



Pasta und Risotto

Hausgemachte Casarecce in hausgemachtem Walnusspesto
mit gebratener Kikok-Hähnchenbrust, Rosenkohl und geriebenem Bergkäse (A,G,H,I)
Homemade casarecce with homemade walnut pesto, fried Kikok chicken breast, Brussels sprouts and cheese
€ 19,90

Tagliatelle in Hummerschaumsauce mit gebratenen Fischfilets und Blattspinat (A,D,G,L)
Tagliatelle with lobster sauce, fried fillets of fish and spinach
€ 21,90

Feynsinniges Risotto mit Schwarzwurzeln, frischen Kräutern,
gerösteten Pinienkernen und Parmesan (G,I,L)
Risotto Feynsinn style with salsify, herbs, roasted pine nuts and Parmesan cheese
€ 15,90

auf Wunsch zusätzlich mit krossem Serranoschinken (1,3)
additionally with crispy serrano ham
€ 17,90

Von der Wiese und aus dem Fluss

„Der Feynsinn-Burger“
mit 100% Hackfleisch vom Bio Rind, geschmorten Cassis-Zwiebeln,
unserem hausgemachten Ketchup, Cheddar-Käse, Gurke und Tomate,
dazu Kartoffelsticks mit veganer Steinpilz-Mayonnaise und ein Salatsträußchen (A,C,G,J,L,^{1,3})
„Feynsinn Burger“ with organic minced beef, braised cassis-onions, homemade ketchup, Cheddar cheese,
sliced cucumbers and tomatoes, wedges with vegan porcini salad cream and small salad in season
€ 19,90

‘Sous vide’ gegarte Kikok Hähnchenbrust auf geschmortem Chinakohl
mit Birne und Tymian auf Kartoffel-Kürbis-Pürée (G,I,L)
Sous vide cooked Kikok chicken breast, braised Chinese cabbage with pears and thyme, mashed potatoes and pumpkin
€ 24,90

Gebratenes Hüftsteak vom Bio-Rind mit Rosmarinjus, confierten Tomaten,
Schwarzwurzelmus und Kartoffelgratin (G,I,L)
Fried organic beef sirloin steak with rosemary sauce, stewed tomatoes, mashed salsify und gratinated potatoes
€ 28,90

Das tagesfrische Fischangebot kommt als Empfehlung aus der Küche

Menu Special

Jeden Abend ab 18.00 h

Stellen Sie sich Ihr Menu aus unserer Speisekarte zusammen :
Als 3-Gang-Menu € 36,90 pro Person Als 4-Gang-Menu € 42,90 pro Person
auf Wunsch auch gerne mit der passenden Weinbegleitung inkl. Apéritif
zum Preis von zusätzlich € 16,90 pro Person

Every evening from 6 p.m

Choose your menu from our menu:

As a 3-course menu € 36.90 per person. As a 4-course menu € 42.90 per person,
on request also with the wine accompaniment including an aperitif for an additional € 16.90 per person

Desserts

Feyne Crème brûlée mit Mangosorbet (C,G)

Crème brûlée with mango sherbet

€ 9,90

Vegane Mousse au chocolat auf pochierter Rotweibirne mit Tonkabohne (F,H,L)

Vegan chocolate mousse with poached red wine pear flavored with tonka bean

€ 9,90

Feynsinns Käseteller mit Weintrauben, Bio-Butter, hausgemachtem Feigensenf und buntem Brotkorb (A,E,G,J,L)

Cheese platter ‚Feynsinn‘ style with grapes, organic butter, homemade fig-mustard and variety of bread

Für 1 Person € 10,90 für 2 Personen € 18,90

Gut zu wissen

Verehrter Gast,

es ist unser Anliegen, Sie bei uns glücklich zu machen.

Wir versuchen daher nur Lebensmittel von hoher Qualität, regionaler Herkunft oder Bio zu verwenden. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind, aber von vielen Gästen gewünscht werden.

Diese Zutaten haben wir für Sie gekennzeichnet:

Dear guest,

It is our concern to make you happy. We therefore try to use food of high quality, regional origin or organic. Unfortunately, there are products that are not available without additives, but are desired by many guests. We have marked these ingredients for you:

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

Additives :

- 1 = with preservatives
- 2 = with flavor enhancer
- 3 = with antioxidants
- 4 = with colorant
- 5 = with phosphate
- 6 = with sweetener
- 7 = containing caffeine
- 8 = containing quinine
- 9 = blackened
- 10 = contains source of phenylalanine

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

Allergene

- A = Gluten
- B = Crustaceans
- C = Eggs
- D = Fish
- E = Peanuts
- F = Soy
- G = Milk and dairy products
- H = Nuts
- I = Celery
- J = Mustard
- K = Sesame
- L = Sulfur dioxide and sulphites
- M = Lupins
- N = Molluscs