

Feynsinn

Speisekarte

Liebe Gäste!

...Weniger ist mehr...

Wir haben uns Ihre Anregungen zu Herzen genommen :
Ganz oft hören wir : ‚das liest sich alles so lecker, leider kann ich nicht alles probieren‘

Nun gibt es alle unsere Gerichte in kleineren Portionen,
und Sie wählen nach Herzenslust und Geschmack.
Wir empfehlen 2-3 Gerichte pro Person

Viel Vergnügen und guten Appetit!

Couvert

Auf Wunsch reichen wir zu unseren Speisen
unser ‚Eßquisites‘ Olivenöl von Psaltiras aus Griechenland,
frisches Brot und Meersalz (A,vegetarisch)

Together with our meals we recommend 'Eßquisites' olive oil from Psaltiras from Greece, bread and sea salt
€ 3,90 für 2 Personen

Marinierte Kalamata Oliven (9, vegan)

Marinated Kalamata olives

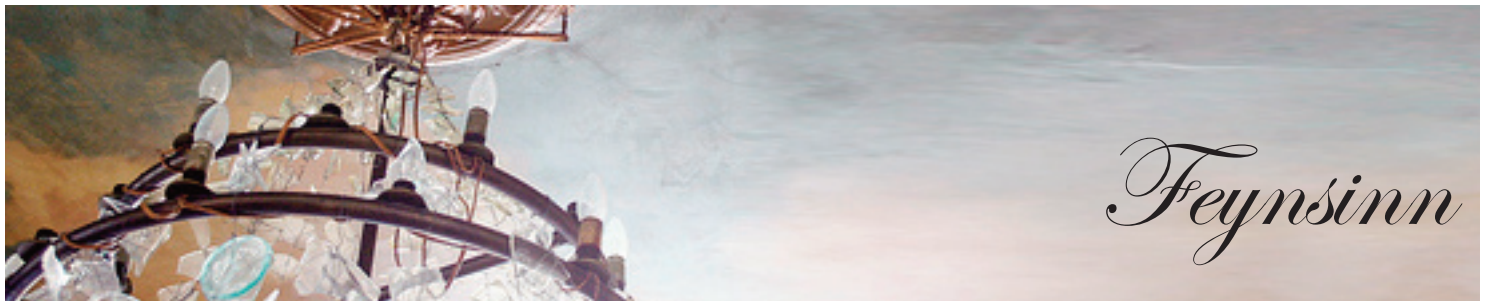
€ 5,90

Bread & Dip

5 Scheiben hausgebackenes Baguette mit Trüffelmayonnaise
und Pesto von getrockneten Tomaten (A,C,G,H, vegetarisch)

5 slices of homemade baguette with truffled salad cream and homemade pesto of sundried tomatoes

€ 7,90



Feynsinn

Speisekarte

Vegan und vegetarisch

Büffelmozzarella auf Rucola und Tomaten-Feigen-Salat (G,J,L, vegetarisch)
Buffalo mozzarella cheese with rocket salad and tomato salad with figs
€ 8,90

Dreierlei Bruschetta
(Oliventapenade, Avocadocrème, Tomaten mit Basilikum) (A,H,9, vegetarisch)
Variety of bruschetta: olive tapenade, avocado dip and tomatoes with basil
€ 12,90

**Gepflückte Sommersalate,
dazu Ziegenkäse-Crostini**
mit hausgemachtem Aprikosen-Chutney (A,G,J,L, vegetarisch)
Salad in season, crispy bread with goat cheese and apricot chutney
€ 10,90

Hausgemachte Rote Bete Spaghetti
mit Kohlrabipesto und gelben Tomaten (A,C,G, vegetarisch)
Homemade beetroot spaghetti with homemade turnip pesto and yellow tomatoes
€ 11,90

Hausgemachte gebratene Serviettenknödel auf Rahmpfifferlingen
mit Kräutern vom eigenen Feld (A,F,I, vegan)
Homemade fried bread dumplings with creamy chanterelles and herbs
€ 12,90

Frittierte Blumenkohlballchen ‚Oriental style‘
auf Salat von roten Linsen und Mango mit Shisokresse und Sojajoghurt-Minz-Dip (A,J,L, vegan)
Deep fried cauliflower balls ‚oriental style‘, red lentils salad with mango and shiso cress
€ 10,90

Von der Wiese und aus dem Fluss

Vitello tonnato vom Kalb
mit der klassischen Thunfischsauce mit Kapern und Rucola (D,L)
Vitello tonnato with veal, tuna sauce, capers and rocket salad
€ 12,90

Roulade vom Sauerländer Landhähnchen
gefüllt mit Birnen und Nüssen auf Wildkräutersalaten (H,J,L)
Chicken roulade stuffed with pears and nuts, leaf salad with herbs
€ 11,90

Gebratener Teriyaki-Lachs im Sesammantel
auf Mango-Papaya-Salat
Fried Teriyaki salmon crumbed with sesame, mango-pawpaw-salad
€ 11,90

Feynes Weissweinrisotto mit Radicchio,
Trauben und gebratener Geflügelleber (G,I,L)
White wine risotto with radicchio, grapes and fried poultry liver
€ 12,90

Zart geschmortes Ragoût vom Rind aus eigener Schlachtung
mit Thaicurry, Blattspinat, Kokosmilch und Jasminreis (I,L)
Braised beef ragoût with Thai curry, spinach, coconut milk and jasmine rice
€ 14,90

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Preiselbeeren und Zitrone
mit hausgemachtem Kartoffel-Pfifferling-Salat (A,C,G,L)
Veal schnitzel ‚Viennese style‘ with cowberries and lemon,
homemade potato salad with chanterelles
€ 14,90

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



Desserts

Vegane Mousse au chocolat
auf Chili-Kirschkompott (F,H)

Vegan chocolate mousse, stewed cherries with chili
€ 6,90

Himbeer Panna Cotta mit Aprikosen (G)

Raspberry panna cotta with apricots
€ 7,90

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

...Immer wieder eine gute Idee...

Drink des Monats

Lillet Americano

Lillet rosé, Martini rosso, Ginger Beer, Orange und Zitrone
0,2l € 7,90

und viele weitere auf unser Sommerspecial-Karte

Jeden Dienstag ab 17.00 Uhr

Aperol-Spritz und Feynsinns Maracuja- Spritz
0,2l € 6,50

Jeden Sonntag ab 16.00 h

Reibekuchen im Feynsinn

Frisch gebacken

Vegan oder vegetarisch

oder mit anderen Köstlichkeiten

Family & friends...

...zum Frühstück,

Mittagessen, nachmittags oder abends

privat oder als Firmenfeier

Einfach reservieren unter www.cafe-feynsinn.de oder direkt persönlich bei uns

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. In diesem Zusammenhang möchten wir darauf hinweisen,

dass jedes Gericht zusätzlich Spuren von nicht aufgeführten Allergenen enthalten kann.

Alle Speisen können Spuren von Gluten und Nüssen enthalten.

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. Furthermore we have to point out that each dish

may contain traces of allergens that are not listed.

All dishes may contain traces of gluten and nuts.

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

Foto: Adobe stock