



## Vorspeisen

Rheinheisches Schwartenmagen Carpaccio  
mit Butter und unserem Sauerteigbrot

€ 7,50

Fetzner's Rhoihessischer Bauernhandkäs-Salat  
mit Butter und unserem Sauerteigbrot

€ 8,50

Gratinierter Ziegen-Frischkäse mit roter Trauben-  
Chili Marmelade und Salatbukette

€ 9,90

Carpaccio vom  
Fjordlachs mit Kalamansi

Dressing € 12,50

Garnele trifft Jakobsmuschel auf  
Belugalinsen und gebratenem Speck

€ 13,90

½ Dutzend  
Weinbergschnecken in  
Knoblauchbutter gratiniert €

10,50



## Suppen

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen  
mit Croutons, Schnittlauch und Sahnehäubchen  
€ 6,50

Konsommee vom Hunsrücker Weiderind  
mit Fadennudeln und Markklößchen  
€ 5,50

## Salate

Knackige Blattsalate in Himbeer-Dressing  
an gebratenen Speck-Pfifferlingen  
klein € 10,90 groß € 16,50

Knackige Blattsalate in Fetzer's Hausdressing  
an gebratenem Filet vom Fjordlachs  
€ 18,50

Knackige Blattsalate in Fetzer's Hausdressing an  
knusprig gebratener Brust vom elsässischen Freilandhuhn  
€ 16,50

Rindfleischsalat vom Tafelspitz mit  
Zwiebeln, Paprika, Gurken und Bratkartoffeln  
€ 14,50



## Vegetarisch

### Gemüse-Reispfanne *vegan*

Pilawreis, Wurzelgemüse, Tomaten, Mais und Paprika  
€ 11,50

### Geschmortes Pfannengemüse mit Ziegen- Frischkäse gratiniert und Pilawreis

€ 15,50

### Mediterran marinierter Schafskäse Salat mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten, Kräutern und Bratkartoffeln

€ 15,90

Hausgemachte Nudeln mit frischen Pfifferlingen, Tomaten und Rucola in  
Olivenöl dazu Blattsalate in Himbeer-Dressing € 19,90

## Fisch

Norwegisches Fjordlachssteak vom Grill auf  
Sepianudeln, dazu Safransauce und Saisonsalate €  
20,90

Filet vom Flusszander auf der Haut gebraten mit  
Zitronengras-Butter und Pilawreis, dazu Saisonsalat  
€ 21,90

## Geflügel

knusprig gebratene Brust vom elsässischen Freilandhuhn  
an roter Portweinsauce, dazu Kroketten und  
Wurzelgemüse  
€ 17,50



## Hauptspeisen

Hausgemachte Speck-Semmelknödel  
an cremigem Pfifferling-Rahm-Ragout mit Blattsalaten in Himbeer-  
Dressing € 16,50

„Rhoihessisches Blutworscht Geröschtel“  
Bratkartoffeln mit Zwiebeln und Blutworscht in der  
Pfanne schroff angebraten, dazu Essiggurke  
€ 11,50

Rhoihessisches Bauernsteak  
Steak vom Duroc-Schweinerücken mit gebratenem Speck  
Spiegelei, Bratkartoffeln und Speckbohnen  
€ 20,90

Fetzner's Lendenpfanne  
Medaillons von der Jungschweinlende auf hausgemachten Nudeln  
mit Champignon-Riesling-Rahmsauce und marinierten Blattsalate  
€ 21,50

Rhoihessischer Bauerteller  
Rindersteak, Medaillons von der Jungschweinlende und gebratener  
Speck mit Kräuterbutter, serviert auf Bratkartoffel und  
Speckbohnen € 19,50



Wiener Schnitzel vom Hunsrucker Milchkalbsrücken mit  
Preiselbeeren, Landhaus-Pommes und marinierten Blattsalaten x  
€ 21,50

Cordon Bleu vom Hunsrucker Milchkalbsrücken mit  
Landhaus-Pommes und marinierten Blattsalaten €  
24,90

Steak vom Hunsrucker Milchkalbsrücken  
mit cremiger Pfifferling-Rahmsauce, Marktgemüse und Kroketten  
€ 27,90

Schweinelendensteak vom Grill mit Fetzner's  
Pfeffersauce Bratkartoffeln und Wurzelgemüse € 19,90

„Feuriger Balkanspieß“  
Schweinelende, Speck und Zwiebeln am Spieß  
serviert auf Pilawreis an Paprika-Chilisauce und marinierten Blattsalaten  
€ 18,90

Rumpsteak vom Hunsrucker Weiderind an Sauce Bearnaise mit  
Speck-Pfifferlingen, Bratkartoffeln und marinierten Blattsalaten €  
28,90

Rumpsteak vom Hunsrucker Weiderind „a la Chef“  
mit Champignons und Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln und  
Blattsalate € 26,90

„Lindenhofsteller“  
Medaillons von Schweine- und Rinderlende  
an gebratenen Pfifferlingen mit Sauce Bearnaise, Marktgemüse und Kroketten  
€ 29,90



„Surf & Turf“

Filetsteak vom Hunsrück Weiderind und Riesengarnele  
an Knoblauchbutter mit Marktgemüse und  
Risolée kartoffeln € 32,90

Sommer Menü

Fruchtige Tomatensuppe  
mit Basilikum  
€ 5,--

Knackige Sommersalate im Himbeerdressing  
mit gebratenem Ziegenkäse im Speckmantel  
€ 9,90

Kalamansisorbet mit  
trockenem Winzersekt  
€ 4,50

Schweinelenden Medaillons mit Pfifferlingen und  
Sauce Bearnaise, dazu Kroketten und Gemüse  
€ 24,50

Roter Beerensalat mit hausgemachtem Minzeis und Schlagsahne  
€ 8,50

Menü € 49,90

*Die mit x gekennzeichneten Speisen sind auch als kleine Portion  
erhältlich und werden mit € 2,- in Abzug gebracht.  
Bei einigen Beilagen wird bei Umbestellung € 1,- Aufschlag berechnet.  
Für die Inhaltsstoffe der Gerichte können Sie gerne unsere Mitarbeiter fragen  
oder wir reichen Ihnen auf Wunsch die Allergenliste.  
Alle Preise sind Endpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer*