



Grill-Spezialitäten

Fetzer's eingelegte Spare Rips	300 Gr	€ 11,50
Rinderhüftsteak vom Angus-Rind (ganz mager)	250 Gr.	€ 16,90
Rib Eye Steak mit Fettauge vom Hunsrücker Weiderind	300 Gr.	€ 21,50
Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind	200 Gr.	€ 18,90
„Manager Steak“ eingelegtes Rumpsteak	300 Gr.	€ 27,50
Filetsteak vom Hunsrücker Weiderind	200 Gr.	€ 26,90
Steak vom Milchkalbsrücken	200 Gr.	€ 20,90
Rückensteak vom Durocschwein	220 Gr.	€ 16,50
Stielkotelette vom Durocschwein	300 Gr.	€ 18,90
Mariniertes Lamm-Rückensteak	200 Gr.	€ 22,90
Filet vom norwegischen Fjordlachs	200 Gr.	€ 14,90
Gegrillter Schafskäse mit Oliven, Zwiebeln und Kräutern	200 Gr.	€ 11,50

Zum Steak reichen wir nach Ihrer Wahl

Rote Zwiebelmarmelade // Sahnemeerrettich // Aprikosen-Chili Dip,
Fetzer's schwarze Pfeffersauce // Kräuterbutter // Knoblauchbutter

Wählen Sie Ihre Wunschbeilage

Folienkartoffel <i>oder</i> Bratkartoffeln mit saurem Kräuterrahm	€ 4,50
Sautierte frische Speck-Pfifferlinge	€ 7,50
Geschmortes Pfannengemüse	€ 5,50
Marinierte Blattsalate	€ 4,50
Hausgemachter Kartoffelsalat	€ 4,00
Tomaten-Gurkensalat in Basilikum Dressing	€ 6,50
Krautsalat mit gebratenem Speck	€ 3,50

Jeden Dienstag & Freitag - Grillabend im Sommergarten!