



Vorspeisen

Rheinnessisches Schwartenmagen Carpaccio
mit Butter und unserem Sauerteigbrot

€ 7,50

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

€ 8,50

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

€ 9,90

Mediterran marinierter Schafskäsesalat
mit Oliven, Zwiebeln und Tomaten

€ 10,90

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 und Gartenkräutern
klein € 10,90 groß € 16,50

Knackige Blattsalate in Kräuter-Vinaigrette
an gebratenem Filet vom Fjordlachs
€ 18,50

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

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

Fisch

Gebratenes Filet vom Fjordlachs
mit Safransauce, Sepianudeln und Saisonsalate
€ 20,90

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



Geflügel

Knusprig gebratene Brust vom elsässischen Freilandhuhn
an roter Portweinsauce mit 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

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

€ 19,50

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

€ 21,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Preiselbeeren, Landhaus-Pommes und marinierten Blattsalaten

x € 21,50



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

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

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

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

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

Rib Eye Steak vom Hunsrücker Weiderind
mit Knoblauch- oder Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen
€ 26,90

Filetsteak vom Hunsrücker Weiderind mit Fetzner's Pfeffersauce
Bratkartoffeln und marinierten Blattsalaten
€ 31,50

*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*