



Vorspeisen

Fetzer's Rhoihessischer Bauernhandkäs-Salat
mit Sauerteigbrot und Butter
€ 8,90

Gratinierter Ziegen-Frischkäse
mit Portweifeige und Salatbukette
€ 9,90

Klassischer Eismeergarnelen-Cocktail
mit Cognac und Champignon
€ 13,50

Tatar vom Norwegischen Räucherlachs
mit Sauerrahm und Dill auf Kartoffel-Reibekuchen
€ 12,50

Fetzer's feurige Garnelen Pfanne
in Tomaten-Chilisauce und Knoblauch
€ 12,90

Tranchen vom rosa gebratenem Roastbeef
mit Sauce Remoulade und Salatbukette
€ 12,50

Suppen

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

Kräftige Rindfleischsuppe vom Weiderind
mit Fadennudeln und Markklößchen
€ 6,00

Gazpacho kalte Andalusische Gemüsesuppe
€ 5,90



Salate

Knackige Saisonsalate im Himbeer-Dressing
an gebratenen frischen Speck-Pfifferlingen

klein € 11,90 groß € 16,50

Marinierte Blattsalate in Hausdressing
mit gebratenen Riesengarnelen und Jakobsmuscheln

€ 19,90

„Italienischer Salat“ marinierte Blattsalate
mit Schinken, Käse, Gurken, Tomaten und Ei

€ 14,90

Knackige Saisonsalate in Fetzer's Hausdressing
an knusprig gebratener Brust vom elsässischen Freilandhuhn

€ 16,50

Vegetarisch und Fisch

Gemüse-Reispfanne Vegan
Pilawreis, Wurzelgemüse, Tomaten, Mais und Paprika

€ 11,50

geschmortes Pfannengemüse
Zwiebeln, Paprika, Zucchini, Gurke und Tomaten
mit Ziegen-Frischkäse gratiniert, dazu Pilawreis

€ 15,50

mediterraner Schafskäse Salat
mit Zwiebeln, Oliven, Tomaten und Kräutern

dazu Bratkartoffeln

€ 15,90

hausgemachte Nudeln mit frischen Rahm-Pfifferlingen
dazu Sommersalate im Himbeer-Dressing

€ 16,90



Norwegisches Fjordlachssteak vom Grill
auf Sepianudeln, dazu Safransauce und Saisonsalate

€ 20,90

Filet vom Flusszander auf der Haut gebraten
mit Speckpfifferlingen, Butter und Kartoffeln, dazu Saisonsalat

€ 27,90

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch
mit Knoblauchgarnelen auf Pilawreis und Saisonsalaten

€ 24,50

Fleischgerichte

Tranchen vom rosa gebratenen Roastbeef
an Sauce Remoulade dazu Bratkartoffeln

€ 17,90

Hausgemachte Specksemmel-Knödel
mit frischen Pfifferlingen in Rahmsauce,
dazu Sommersalate im Himbeer-Dressing

€ 16,90

Schweineschnitzel Dubarry
mit Blumenkohl – Rahmgemüse und Salzkartoffeln

€ 16,50

Schweinelendenschnitzel an Pfifferling-Rahmsauce
dazu Kroketten und Blattsalate im Himbeerdressing

x € 25,90

Schweinerücken vom Hunsrucker Ur Schwein mit gebratenem
Speck und Spiegelei auf Bratkartoffel und Speckbohnen

x € 18,50



Stielkotelette vom Hunsrücker Ur-Schwein 350 gr.
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen
€ 19,50

Rhein Hessische Bauernpfanne
gebratene Schweinelende, Rindersteak und Speck
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen
€ 19,50

Medaillons von der Jungschweinelende
mit Champignon-Cremesauce, dazu Kroketten und Wurzelgemüse
x € 20,90

knusprig gebratene Brust vom elsässischen Freilandhuhn
an roter Portweinsauce, dazu Kroketten und Wurzelgemüse
€ 18,50

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit
Preiselbeeren, dazu Landhaus-Pommes und Saisonsalate
x € 21,90

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
dazu Landhaus-Pommes und Saisonsalat
€ 24,90

Steak vom Kalbsrücken
mit frischer Pfifferling- Rahmsauce, dazu Saisongemüse und Kroketten
€ 29,90

Schweinlendensteak vom Grill
mit Fetzner's schwarzer Pfeffersauce, dazu Bratkartoffeln und Wurzelgemüse
€ 21,90

Rumpsteak vom deutschen Jungbullen
mit gebratenen frischen Speck-Pfifferlingen an Sauce Bearnaise
dazu Bratkartoffeln und Saisonsalat
€ 29,50



Rumpsteak vom deutschen Jungbullen
mit Champignons und Camembert überbacken, dazu Bratkartoffeln und Saisonsalate
€ 26,90

Surf & Turf
Filetsteak vom Hunsrücker Jungbullen
mit Garnelen in Knoblauchsauce dazu Kartoffel-Rösti und Saisongemüse
€ 33,90

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.
Alle Preise sind Endpreise und enthalten die gesetzliche MwSt.