



Vorspeisen

Fetzer's Rhoihessischer Bauernhandkäs-Salat
in würziger Kräutermarinade
€ 8,90

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

Klassischer Eismeergarnelen-Cocktail
mit Champignons und Cognac verfeinert
€ 13,50

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

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

Suppen

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

Kräftige Rindfleischsuppe
mit Kräuterflädle und Markklößchen
€ 6,00

„Gazpacho Andaluz“
klassische Tomaten Kaltschale
€ 5,90

Hauptspeisen

Salate

Marinierte Blattsalate in Himbeerdressing
mit gebratenen frischen Speck-Pfifferlingen
Vorspeise € 11,90 Hauptgang € 16,50

Marinierte Blattsalate in Fetzer's Hausdressing
mit gebratenen Riesengarnelen und Jakobsmuscheln
€ 19,90

„Italienischer Salat“ marinierte Blattsalate
mit Schinken, Käse, Gurken, Tomaten, Zwiebeln und Ei
€ 14,90

Marinierte Blattsalate in Fetzer's Hausdressing
an gebratenem Filet vom Wolfsbarsch
€ 18,90

Vegetarisch

Gemüse-Reispfanne *-vegan-*
Pilawreis, Wurzelgemüse, Tomaten, Mais und Paprika
€ 11,50

Geschmortes Pfannengemüse
mit Ziegen-Frischkäse gratiniert, dazu Pilawreis
€ 15,50

Hausgemachte Nudeln in Pfifferling-Rahmsauce
mit Blattsalaten in Himbeerdressing
€ 16,90

Vom Fisch

Gebratenes Filet vom Fjordlachs an Safransauce
mit Sepianudeln und Blattsalaten

€ 20,90

Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet
mit Speck-Pfifferlingen, zerlassener Butter, Kartoffeln und Blattsalaten

€ 27,90

Fleischgerichte

Hausgemachte Specksemel-Knödel in cremigem Pfifferling-Ragout
mit Blattsalaten in Himbeerdressing

€ 16,90

Schweinelendenschnitzel an Pfifferling-Rahmsauce
mit Kroketten und Blattsalaten im Himbeerdressing

x € 25,90

Schweinerücken vom Hunsrücker Ur-Schwein
mit gebratenem Speck und Spiegelei auf Bratkartoffeln 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



Gebratene Medaillons von der Jungschweinlende
an Champignon-Cremesauce mit Kroketten und Marktgemüse
x € 20,90

Knusprig gebratene Brust vom elsässischen Freilandhuhn
an roter Portweinsauce mit Kroketten und Marktgemüse
€ 18,50

Wiener Schnitzel vom Hunsrücker Milchkalbsrücken
mit Preiselbeeren Landhaus-Pommes und Blattsalaten
x € 21,90

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

Steak vom Hunsrücker Milchkalbsrücken
mit frischer Pfifferling-Rahmsauce, Kroketten und Marktgemüse
€ 29,90

Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind
dazu gebratene frische Speck-Pfifferlinge an Sauce Bearnaise
mit Bratkartoffeln und Blattsalaten
€ 29,50

Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind
mit Champignons und Camembert überbacken
dazu Bratkartoffeln und Blattsalate
€ 26,90

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 Mehrwertsteuer.