

Vorspeisen

Tartar vom norwegischen Räucherlachs
mit Sauerrahm und Dill auf Kartoffel Reibekuchen
€ 12,50

Gratinierter Ziegen-Frischkäse an Pflaumen-Feigen-Chutney
mit mariniertem Rote Beete Apfel Salat
€ 9,90

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

Rosa Roastbeef an Meerrettichcreme
mit Feldsalat in Feigendressing
€ 14,90

Unser Garnelenpfännchen
Riesengarnelen in Tomaten-Chilisauce
€ 13,50

½ Dutzend Weinbergschnecken mit Knoblauchbutter gratiniert
€ 10,50

Garnele trifft Jakobsmuschel
auf Belugalinsen mit gebratenem Speck
€ 15,50

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe
mit Kräuterflädle und Markklößchen
€ 6,00

Französische Zwiebelsuppe
mit Käse-Crouton überbacken
€ 7,50

Hausgemachte Ochsenschwanzessenz
mit eigener Einlage und Sherry
€ 8,50

Fischsuppe nach Art des Hauses
mit Knoblauchbaguette
€ 9,90

Salate

Knackiger Feldsalat in Feigendressing -VEGI-
mit gebratenen Shiitake Pilze
€ 17,90

Knackiger Feldsalat in Feigendressing
mit gebratener Brust vom französischen Perlhuhn
€ 19,50

Knackige Blattsalate in Fetzer's Hausdressing
mit gebratenem Filet vom Wolfsbarsch
€ 18,90

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Getreidebratlinge auf Ratatouille Gemüse
€ 13,50

Hausgemachte Bandnudeln in Pilzrahmsauce
mit mariniertem Feldsalat
€ 18,50

Hartweizengries und Ratatouille Gemüse mit Schafskäse gratiniert
€ 15,90

Gebratene Gemüsespieße an Pflaumen-Ingwer Dip
auf lauwarmem Bulgur Salat
€ 12,90

Fischgerichte

Gebratene Buttermakrele an Safransauce
auf Belugalinsen mit marinierten Blattsalaten
€ 18,90

Gebratenes Zanderfilet an Garnelensauce
mit Hartweizengries und Zuckerschoten
€ 24,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Knoblauchsauce
Ratatouille Gemüse und Hartweizengries
€ 22,50

Geflügel

Gebratene Brust vom französischen Perlhuhn an Portweinsauce
mit Kartoffelpüree und Marktgemüse
€ 18,50

Fleischgerichte

Fetzer's Lendenpfanne
Gebratene Schweinelendenmedaillons in Champignon-Rahmsauce
mit Dinkelspätzle und marinierten Blattsalaten
€ 20,50

Lindenhofspieß -brennend serviert-
Schweinelende, Speck und Zwiebeln an unserer Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und marinierten Blattsalate
€ 19,50

Schweinerücken vom Hunsrucker Ur-Schwein mit gebratenem Speck
Spiegelei, Bratkartoffeln und Speckbohnen
x € 18,50

Stielkotelette vom Hunsrucker Ur-Schwein *350 Gramm*
mit Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Speckbohnen
€ 19,50

Schweinelendensteak an unserer schwarzen Pfeffersauce
mit Bratkartoffeln und Marktgemüse
€ 19,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken
mit Preiselbeeren, Landhaus Pommes und marinierten Blattsalaten
x € 22,50

Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken
mit Landhaus-Pommes und marinierten Blattsalaten
€ 25,90

Steak vom Milchkalbsrücken im Rohschinkenmantel mit Salbei
auf Bandnudeln in Tomatensauce mit marinierten Blattsalaten
€ 27,90

Rosa gebratene Tranchen vom Roastbeef
mit Meerrettichcreme und Bratkartoffeln
€ 18,90

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

Geschmorte Rinderbäckchen in Burgundersauce
mit Kartoffelpüree und getrüffeltem Rahmspitzkohl
€ 21,90

Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind
mit Champignons und Camembert gratiniert
dazu Bratkartoffeln und marinierte Blattsalate
€ 26,50

Surf & Turf
Filetsteak vom Hunsrücker Weiderind & Riesen-Garnelen
an Knoblauchsauce mit Kartoffel-Reibekuchen und Ratatouille-Gemüse
€ 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.
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.*