

Vorspeisen

Feldsalat // Apfel-Speck-Dressing // Gebratene Speckstreifen

€ 8,90

Ententerrine „Gascogne“ // Orangen-Apfelkonfit

€ 14,90

½ Dutzend Weinbergschnecken // Knoblauch

€ 10,50

Gratinierter Ziegen-Frischkäse // Portwein-Feigen // Salatbouquet

€ 10,50

Räucherlachstatar // Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

€ 12,50

Garnele trifft Jakobsmuschel // Belugalinsen // Gebratener Speck

€ 15,50

Unser Garnelentöpfchen // Tomate // Chili

€ 13,50

Suppen

Rindfleischsuppe // Kräuterflädle // Markklößchen

€ 6,00

Oxtail Claire // Eigene Einlage

€ 9,00

Fetzer's Fischsuppe // Knoblauchbrot

€ 10,50

Sporkenheimer Kürbissuppe // Geröstete Kerne // Kernöl

€ 6,50 *mit Jakobsmuschel € 9,50*

Hauptgerichte

Salate & Vegetarisch

Feldsalat // Apfel-Speck-Dressing // Gebratene Barbarie-Entenbrust // Orangen-Apfel-Konfit

€ 21,90

Knackige Blattsalate // Hausdressing // Gebratenes Wolfsbarschfilet

€ 18,90

Knackige Blattsalate // Hausdressing // gebackener Camembert // Preiselbeer-Meerrettich

€ 13,90

Graupen-Kürbisrisotto // Marinierte Sporkenheimer Feige

€ 15,90

Überbackenes mediterranes Gemüse // Fetakäse // Wildreis

€ 15,50

Geflügel

Gebratene Elsässer Freiland-Hühnerbrust // Portweinsauce // Kroketten // Marktgemüse

€ 19,90

Foie Gras trifft Blutwurst

Gebratene Gänseleber // Blutwurst // Apfelkonfit // Getrüffeltes Kartoffelpüree

€ 28,90

Fischgerichte

Gebratenes Fjordlachsfilet // Safransauce // Belugalinsen // Blattsalate

€ 19,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet // Knoblauchbutter // Mediterranes Gemüse // Wildreis

€ 21,50

„Hummernudeln“

Breite Nudeln // Krustentiersauce // Hummerfleisch

€ 29,90

Wildbret

Hirschkalbsrückensteak

Burgunder-Sauerkirschsauce // Sautierte Pilze // Glasierte Schwarzwurzeln // Pommes Williams

€ 34,90

Hirschkalbsgulasch // Kräftige Dornfeldersauce // Kartoffelklöße

€ 16,90

Hirschkalbsbraten // Burgunder-Cassis-Rahmsauce // Kartoffelklöße

€ 18,90

Rehschnitzel // Nusskruste // Burgunder-Sauerkirschsauce // Butterspätzle

€ 27,90

Wählen Sie zu den Wildgerichten:

Apfelrotkraut € 3,50

Rotweinbirne mit Preiselbeeren € 3,00

Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing € 6,00

Vom Schwein, Kalb & Rind

Gebratene Schweinefilet-Medaillons // Champignon Rahmsauce // Butterspätzle // Blattsalate

€ 21,90

Rückensteak vom Hunsrücker Ur Schwein // Speck // Spiegelei // Bratkartoffeln // Speckbohnen

x€ 18,50

Stielkotlette vom Hunsrücker Ur-Schwein // Kräuterbutter // Kartoffelpüree // Rahmspitzkohl

€ 19,50

Schweinelendensteak // Fetzers Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Marktgemüse

€ 20,90

Lindenhof-Spieß – *brennend serviert*

Schweinelende // Speck // Zwiebeln // Fetzers Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Blattsalate
€ 20,50

„Rheinhessische Bauernpfanne“

Schweinelende & Rindersteak // Speck // Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen
€ 20,50

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken // Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Blattsalate
x€ 22,50

Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken // Landhaus Pommes // Blattsalate

€ 25,90

Kalbsrückensteak im Schinkenmantel // Breite Nudeln // Tomatensauce // Blattsalate
€ 27,50

Geschmorte Rinderbäckchen // Burgundersauce // Rahmspitzkohl // Kartoffelpüree
x€ 21,90

„Rumpsteak Bourguignon“

Burgundersauce // Perlzwiebeln // Champignonköpfe // Risolée Kartoffeln // Schmorgemüse
€ 29,90

„Rumpsteak Chef“

Überbackener Camembert // Champignons // Bratkartoffeln // Blattsalat
€ 27,90

„Surf & Turf“

Hunsrucker Rinderfilet // Rotgarnelen // Knoblauchsauce // Marktgemüse // Kartoffelrösti
€ 35,90

*Die mit x gekennzeichneten Speisen sind auch als kleine Portion
erhältlich und werden mit € 2,- in Abzug gebracht.*

Bei einigen Beilagen wird bei Umbestellung ein Preisaufschlag berechnet.

Falls Sie Fragen zu Allergenen oder Inhaltsstoffen haben, sprechen Sie uns gerne an.

Alle Preise sind Endpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.

Grillkarte ...genießen Sie Qualität aus der Region

Unser Fleisch beziehen wir von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Hier wird Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der Eifel verwendet. Außerdem wird auf Massentierhaltung verzichtet und es werden alte Schweinerassen, mit einem ausgewogenem Fleisch-Fett-Verhältnis gezüchtet. Die Verantwortung und der Respekt gegenüber den Tieren, der Natur und den Konsumenten, steht hier an erster Stelle. Dafür steht der Familienbetrieb mit großer Leidenschaft seit 1927.

Rückensteak vom Hunsrücker Ur-Schwein	220 Gr.	€ 13,90
Stielkotelette vom Hunsrücker Ur-Schwein	ca. 350 Gr.	€ 15,90
Steak vom Hunsrücker Milchkalbsrücken	200 Gr.	€ 21,90
Hüftsteak vom Hunsrücker Rind	250 Gr.	€ 16,90
Rib Eye Steak „mit Fettauge“ vom Hunsrücker Weiderind	300 Gr.	€ 21,90
Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind	200 Gr.	€ 18,90
Filetsteak vom Hunsrücker Weiderind	200 Gr.	€ 26,90

Zum Steak reichen wir nach Ihrer Wahl

Unsere Pfeffersauce // rote Zwiebelmarmelade // Kräuter- oder Knoblauchbutter

Wählen Sie dazu Ihre Beilage

Landhaus Pommes	€ 3,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 4,50
Buntes Pfannengemüse	€ 5,50
Speck-Bohnen	€ 4,50
Feldsalat in Apfel-Speck-Dressing	€ 6,00
Marinierte Blattsalate <i>klein</i>	€ 5,00
Marinierte Blattsalate <i>groß</i>	€ 9,90