

Weinempfehlung

2020 Appenheimer Riesling *Kalkstein*
„Puristisch, straff & voller Charakter à la Knewitz“
Weingut Knewitz VDP // Appenheim
0,2l € 7,20 0,75l € 26,90

2020 G700 Weissburgunder
„Balanciert & harmonisch mit salinem Kick“
G700 – Granit-Ei // Ingelheim
0,2l € 6,90 0,75l € 25,90

2020 Soave Classico DOC
„International - Der absolute Klassiker zu Spargel“
Pieropan // Venetien, Italien
0,75l € 25,90

2020 Silvaner Alte Reben
„Wild & kräutrig mit burgundischer Eleganz“
Carsten Saalwächter // Ingelheim
0,75l 28,90

Spargel-Spezial... Täglich ab 18 Uhr

Spargelsatt

„Nur tischweise und auf Vorbestellung möglich“

Spargelcremesuppe

Stangenspargel „ohne Limit“ mit zweierlei Saucen
Schweineschnitzel „Wiener Art“, gemischter Schinken und neue Kartoffeln

€ 39,50 pro Person

Spargel-Genießer-Menü

Spargelessenz

Unser Spargelsalat mit hausgebeiztem Lachsfilet

Erfrischendes Kalamansisorbet

300 Gr. Stangenspargel mit zweierlei Saucen
Schweinefiletschnitzel „Wiener Art“ und neue Kartoffeln

Blätterteig-Cremeschnitte mit marinierten Sporkenheimer Erdbeeren

€ 65,00 pro Person

„Spargelzeit“

„Unser Spargel wird in unserem Hause handgeschält
und kommt direkt vom Bauern unseres Vertrauens“

Frischer Stangenspargel	300 Gr.	500 Gr.
Natur // als Beilage mit etwas Butter	€ 14,90	€ 23,90
mit zerlassener Butter und neuen Kartoffeln	€ 18,90	€ 27,90
mit Sauce Polonaise und neuen Kartoffeln	€ 19,90	€ 28,90
mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln	€ 20,90	€ 29,90
mit Limetten-Hollandaise und neuen Kartoffeln	€ 20,90	€ 29,90

Zum Spargel empfehlen wir:

Gekochter Metzgerschinken von Dobroschke	€ 7,90
Schwarzwälder Schinken	€ 7,90
Gemischter Schinken // <i>Schwarzwälder & Metzgerschinken von Dobroschke</i>	€ 7,90
Filetschnitzel von der Jungschweinelende	€ 10,90
Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken	€ 14,90
Steak vom Milchkalbsrücken mit Gartenkresse	€ 21,90
Rumpsteak vom Hunsrucker Weiderind mit Kräuterbutter	€ 22,50
Filetsteak vom Hunsrucker Weiderind mit Kräuterbutter	€ 28,90
Gebratenes Filet vom norwegischem Fjordlachs	€ 15,90
Tranchen vom hausgebeizten Lachs „ <i>Orange-Szechuan</i> “	€ 13,90

Vorspeisen

Unser Spargelsalat // Kräuter-French-Dressing // Toast & Butter
wahlweise mit hausgebeizten Fjordlachstranchen

€ 11,50 // 18,90

Fetzer`s Garnelen-Pfännchen // Tomaten Chilisauce

€ 13,90

Garnele trifft Jakobsmuschel // Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

€ 16,50

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

€ 13,90

Spargel im Schlafrock // Blätterteig // Metzgerschinken // Bärlauch Dipp

€ 15,90

Rosa Milchkalbs-Tranchen // Sauce Andalouse // Salatbukette

€ 14,90

½ Dutzend Weinbergschnecken // Bärlauchsauce // Toast & Butter

€ 10,90

Rote-Beete-Carpaccio // Gratinierte Ziegenkäserolle // Birnen-Chilli-Chutney

€ 13,90

Suppen

Spargelcremesuppe // Eigene Einlage // Sahne // Gartenkresse
wahlweise mit gebratener Jakobsmuschel

€ 6,50 // € 10,90

Klare Spargellessenz // Spargelstücke // Schnittlauch

€ 6,00

Kräftige Rindfleischsuppe // Gemüsestreifen // Markklößchen

€ 6,00

Fetzer`s Fischsuppe // Knoblauchbrot

€ 10,90

Salate

Knackige Blattsalate // Hausdressing // Backhähnchen

€ 18,50

Knackige Blattsalate // Hausdressing // Gebratenes Wolfsbarschfilet

€ 19,90

Knackige Blattsalate // Gebackener Camembert // Preiselbeer-Meerrettich

€ 15,90

300 Gr. Stangenspargel // Sauce Vinaigrette // Gehacktes Ei // Gartenkresse // Toast & Butter

€ 19,90

300 Gr. Stangenspargel // Sauce Vinaigrette // Hausgebeizter Fjordlachs // Toast & Butter

€ 27,90

Vegetarisch

„Spargel-Käsetoast“

Stangenspargel // Gebratene Pilze // Überbackene Käsesauce

€ 20,90

Hausgemachte Schlutzkrapfen // Kartoffel-Spinat-Füllung // Butter // Bergkäse

€ 18,90

Mediterranes Pfannengemüse // Schafskäse // Pilawreis

€ 17,90

Hausgemachte Bandnudeln // Spitzmorcheln // Spargelstücke // Gartenkräuter

€ 26,90

Fisch

Gebratenes Fjordlachsfilet // Safransauce // Sepianudeln // Blattsalate
€ 23,90

Gebratenes Zanderfilet // Garnelensauce // Pilawreis // Grüner Spargel
€ 27,50

Gebratenes Wolfsbarschfilet // Sautierter Butterspargel // Neue Kartoffeln
€ 28,90

Gebratene Riesen-Garnelen & Jakobsmuscheln
300 Gramm Stangenspargel // Limetten-Hollandaise // Neue Kartoffeln
€ 38,90

Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust // Portweinsauce // Kroketten // Marktgemüse
€ 21,50

Fleischgerichte

Milchkalb

Kalbsrückensteak // Rahm-Nudeln // Spargel // Spitzmorcheln
€ 33,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken // Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Blattsalate
€ 24,90

Cordon Bleu vom Kalbsrücken // Gekochter Schinken // Käse // Landhaus Pommes // Blattsalate
€ 28,90

Züricher Kalbs-Rahm-Geschnetzeltes // Schweizer Rösti // Blattsalat
€ 22,90

Schwein & Rind

„Spargeltoast nach Art des Hauses“

Stangenspargel // Sauce Hollandaise // Metzgerschinken // Schwarzwälder Schinken

€ 23,90

Geschmorte Schweinebäckchen

Ingelheimer Burgundersauce // Schalotten // Pflaumen // Rahm-Spitzkohl // Püree

€ 19,50

Fetzer's Lendenpfanne

Schweinelende // Champignon-Rahmsauce // Hausgemachte Nudeln // Blattsalate

€ 23,50

Bauernsteak

Hunsrücker Ur-Schweinerücken // Speck // Spiegelei // Bratkartoffel // Speckbohnen

€ 18,50

Stielkotelette

Hunsrücker Ur-Schweinekotelett // Rahm-Spitzkohl // Kartoffelpüree

€ 19,50

Rhein Hessische Bauernpfanne

Schweinelende // Rindersteak // Speck // Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen

€ 23,90

„Rumpsteak Chef“

Champignons // Überbackener Camembert // Bratkartoffeln

€ 29,50

„Surf & Turf“

Hunsrücker Filetsteak // Rotgarnelen // Bärlauchsauce // Marktgemüse // Rösti

38,90

Grillkarte ...genießen Sie Qualität aus der Region

Unser Fleisch beziehen wir von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus Hunsrück und Eifel. Auf Massentierhaltung wird gänzlich 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
Schweinelendensteak	300 Gr.	€ 16,90
Steak vom Hunsrücker Milchkalbsrücken	200 Gr.	€ 21,90
Rib Eye Steak „mit Fettauge“ vom Hunsrücker Weiderind	300 Gr.	€ 24,90
Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind	200 Gr.	€ 22,50
Filetsteak vom Hunsrücker Weiderind	200 Gr.	€ 28,90

Zum Steak reichen wir nach Ihrer Wahl

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

Wählen Sie Ihre Beilage

Landhaus-Pommes	€ 4,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	€ 4,50
Mediterranes Pfannengemüse	€ 6,50
Grüne Speck-Bohnen	€ 4,50
Marinierte Blattsalate <i>klein</i>	€ 5,50
Marinierte Blattsalate <i>groß</i>	€ 9,90

*Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.
Alle Preise sind Endpreise und enthalten die gesetzliche Mehrwertsteuer.*