

A P É R O

2017 Rieslingsekt Brut Weingut Braunewell, Essenheim	0,1l	€ 5,90
Fetzers Hausaperitif Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör	0,1l	€ 6,90
Rosé prickelnd alkoholfrei Kolonnen Null „Edition Wasem“	0,1l	€ 5,00
Ingelheim Craft Premium Cider 3 Guys – Jens Bettenheimer	0,33l	€ 5,90
Edel & Stark Ruby Port Stil Weingut Singer Fischer	5 cl	€ 7,90
Maracuja-Aperol-Spritz	0,2l	€ 7,90
Lillet Tonic	0,2l	€ 7,90
65/07 Ingelheim Dry Gin & Tonic	0,2l	€ 10,00

Vorspeisen

Blattsalate in Himbeerdressing € 12,90

Gebratene Speck-Pfifferlinge

Fetzers Handkäs´ Salat € 9,50

Kräutermarinade // Brot & Butter

Rote-Beete-Carpaccio € 13,90

Ziegenkäse // Pinienkerne // Aprikosen-Chutney

Garnele trifft Jakobsmuschel € 18,50

Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

Norwegischer Räucherlachstatar € 13,90

Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

Klassischer Eismeergarnelen-Cocktail € 14,50

Spargel // Champignons // Cocktailsauce

Rosa Roastbeef Tranchen € 16,50

Sauce Remoulade // Salatbouquet

½ Dutzend Weinbergschnecken € 11,90

Bärlauchbutter // Toast

Suppen

Gazpacho „Andaluz“ € 6,00

Paprika // Tomate // Gurke // Chili

Pfifferling Rahmsuppe € 7,50

Eigene Einlage // Sahne // Gartenkresse

Kräftige Rindfleischsuppe € 6,00

Kräuterflädle // Markklößchen

Fetzers Fischsuppe € 13,50

Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

Salate

Beilagensalat in Himbeerdressing € 6,00

Beilagensalat in Hausdressing € 5,50

Großer mariniertes Blattsalat

wahlweise mit:

- Wiener Backhendl & Preiselbeeren € 19,50

- Gebratenem Fjordlachsfilet € 21,90

- Cocktaildressing, Knuspergarnelen & Aioli € 24,90

- Gebackener Camembert & Preiselbeeren € 15,90

- Himbeerdressing & Speck-Pfifferlingen € 19,90

Vegetarisch

Basilikum-Pesto-Nudeln € 14,90

Rucola // Kirschtomaten // Bergkäse

Hausgemachte Schlutzkrapfen € 18,90

Kartoffel-Spinat-Füllung // Butter // Bergkäse

Mediterranes Pfannengemüse € 17,90

Überbackener Schafskäse // Pilawreis

Pfifferling-Rahm-Nudeln € 19,90

Frische Pfifferlinge // Sahne // Nudeln

Fisch

Ganze Taunus Forelle „Müllerin“ € 22,90

Braune Butter // Petersilienkartoffeln // Blattsalate

Gebratenes Fjordlachsfilet € 23,90

Safransauce // Belugalinsen // Blattsalate

Gebratenes Zanderfilet € 27,50

Pfifferling-Rahmnudeln // Blattsalat-Himbeere

Garnelen-Nudeln € 26,90

Tomatensauce // Chili // Garnelen // Nudeln

Geflügel

Gebratene Elsässer Hühnerbrust € 20,50

Orangen-Pfeffersauce // Kroketten // Marktgemüse

Rühreier oder Omelette € 14,90

Speck-Pfifferlinge // Bratkartoffeln

Fleischgerichte

Speck-Semmelknödel € 18,90

Rahm-Pfifferling-Ragout

Dobroschkes Wildbratwurst € 14,90

Kartoffelsalat // Preiselbeer-Chili-Sauce

Knuspriger Schweinebauch „Sous-vide“ € 17,50

Majoran Jus // Kartoffelpüree // Spitzkohl

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 19,90

Schalotten-Pflaumen-Jus // Kartoffelpüree // Spitzkohl

Schweinelendenschnitzel „Wiener Art“ € 27,90

Rahm-Pfifferlinge // Butterspätzle // Blattsalat-Himbeere

Schweinelendensteak € 24,50

Fetzers Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Marktgemüse

Unser Balkanspieß € 22,50

Schweinelende // Paprikasauce // Pilawreis // Blattsalat

Stielkotelette vom Ur-Schwein € 19,50

Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Rhein Hessischer Bauerteller € 23,90

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 24,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Blattsalate

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 28,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Blattsalate

Steak vom Hunsrucker Milchkalbsrücken € 34,90

Rahm-Pfifferlinge // Butterspätzle // Marktgemüse

Hunsrucker Rumpsteak € 36,90

Speck-Pfifferlinge // Bearnaise // Bratkartoffeln // Bohnen

„Surf & Turf“ € 38,90

Hunsrucker Filetsteak // Gebratene Riesengarnelen
Bärlauch Sauce // Marktgemüse // Kartoffel Rösti

Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der 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.

Ur-Schwein

Stielkotelette *am Knochen* | 350 G | € 16,90

Lendensteak | 300 G | € 16,90

Kalb

Rückensteak | 200 G | € 21,90

Kotelette *am Knochen* | 400 G | € 28,50

Rind

Hüftsteak | 250 G | € 19,50

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 26,90

Rumpsteak | 200 G | € 22,50

Filetsteak | 200 G | € 28,90

T-Bone *Irish Hereford* | 450 G | € 42,00

Lamm

Lammkrone „sous vide“ | 350 G | € 32,00

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Kräuter-Rahm
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Klassische Aioli
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade
- ❖ Aprikosen-Chutney

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Folienkartoffel & Kräuterrahm € 5,50

Landhaus-Pommes € 4,00

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 4,50

Kartoffelsalat „sauer mariniert“ € 4,50

Speck-Pfifferlinge € 10,90

Mediterranes Gemüse € 6,50

Grüne Speck-Bohnen € 4,50

Blattsalate *klein* € 5,50 | Himbeerdressing € 6,00

Blattsalate *groß* € 9,90 | Himbeerdressing € 10,90

Fetzers Sommer Coups

„Steak it Easy“ im Juli & August

Jeden Donnerstag - Grillabend

Ab 18 Uhr in unserem Sommergarten

Genießen bei guter Witterung feinstes Fleisch und ausgewählte Gerichte von unserem Grill.

Jeden Mittwoch – Spare-Ribs-Abend

Genießen Sie butterzarte Schweinerippchen vom Grill. Sous vide gegart in unserer

Geheimmarinade! Dazu gibt's Krautsalat und Folienkartoffel mit Fetzers legendärer Kräuterrahm.

Wir bitten um Vorbestellung.

€ 24,90 | etwa 600 G

€ 32,00 | Rippchen satt

(Rippchen satt nur tischweise möglich)

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen gerne die Allergenliste. Alle Preise sind Endpreise.