

## A P É R O

|   |                     |        |
|---|---------------------|--------|
| <b>2021 Rosé Brut</b><br>Weingut Braunewell, Essenheim                            | 0,1l                | € 7,50 |
| <b>Fetzer's Hausaperitif</b><br>Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör             | 0,1l                | € 7,90 |
| <b>Champagne Blanc de Blancs Extra Brut</b><br>Veuve Fourny & Fils   Champagne, F | 0,375l<br>½ Flasche | € 37,- |
| <b>Kukki Cocktail</b><br>Verschiedene Sorten                                      | 0,3l                | € 8,50 |

### Weinempfehlung

**2021 G700 Weißer Burgunder** *aus dem Granit-Ei*  
J. Bettenheimer | Ingelheim, Rheinhessen  
0,1l € 4,10 | 0,2l € 6,90 | 0,75l € 25,90

**2021 G700 Sauvignon Blanc** *aus dem Granit-Ei*  
J. Bettenheimer | Ingelheim, Rheinhessen  
0,1l € 4,90 | 0,2l € 8,50 | 0,75l € 29,90

### Vorspeisen

**Wildkräutersalat in Himbeerdressing € 15,90**  
Gebratene Speckpfefferlinge

**Bauernhandkäs in Kräutermarinade € 10,50**  
Schnittlauch // Zwiebeln // Butter // Brot

**Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90**  
Bunter Linsensalat // Pikante Mango-Chutney

**Tatar vom norwegischen Räucherlachs € 15,90**  
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Puffer

**½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90**  
Knoblauchbutter // Toast

**Cremige Burrata € 17,90**  
Basilikum-Pesto // Oxshenherztomate // Avocado

**Rosa Tranchen vom Hunsrücker Roastbeef € 18,90**  
Sauce Remoulade // Marinierter Wildkräutersalat

### Suppen

**Gazpacho „Andaluz“ € 7,00**  
Tomate // Paprika // Gurke // Knoblauch // Chili  
*Mit marinierter Garnele € 10,50*

**Pfefferling-Cremesuppe € 8,50**  
Sahne // Eigene Einlage

**Kräftige Rindfleischsuppe € 7,00**  
Kräuterflädle // Markklößchen

**Unsere Fischsuppe € 14,50**  
Knoblauchbrot

### Salate

**Marinierte sommerliche Blattsalate**

*wahlweise mit:*

- Grill-Pfirsich an Frischkäse & Mandeln € 17,90
- Knuspergarnelen & Aioli € 25,90
- Wiener Backhendl & Preiselbeeren € 22,90
- Himbeerdressing & Ziegenkäserolle € 20,90
- Himbeerdressing & Speck-Pfefferlingen € 21,90

### Geflügel

**Gebratene Maispouardenbrust € 23,90**  
Portwein-Jus // Kroketten // Gemüse

**Omelette oder Rührei € 17,90**  
Speckpfefferlinge // Bratkartoffeln

### Fisch

**Gebratenes Fjordlachsfilet € 28,90**  
Safransauce // Basmatireis // Romanesco

**Gebratenes Zanderfilet € 31,90**  
Pfefferling-Rahmnudeln

### Fleischgerichte

**Hausgemachte Specksemelknödel € 20,90**  
Pfefferling-Ragout

**Rückensteak vom Hunsrücker Ur-Schwein € 27,50**  
Speckpfefferlinge // Bratkartoffeln // Speckbohnen

**Mariniertes Ur-Schweinekotelette € 26,90**  
Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

**Fetzers Schweinelenden-Pfanne € 31,50**  
Pfefferling-Rahmsauce // Butterspätzle // Salat

**Fetzers Filetteller € 39,90**  
Kalb & Schwein // Speck-Pfefferlinge // Bearnaise  
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 30,90**  
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 33,90**  
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

**Kalbsfilet unter der Kräuterkruste € 37,50**  
Portwein Jus // Kroketten // Gemüse

**Rosa Tranchen vom Hunsrücker Roastbeef € 32,90**  
Sauce Remoulade // Bratkartoffeln

**Hunsrücker Rumpsteak „Pfefferlinge“ € 39,90**  
Speck Pfefferling // Sauce Bearnaise  
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

**Geschmorte Rinderbacke € 26,90**  
Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

**Surf & Turf € 44,90**  
Hunsrücker Filetsteak & Garnelen  
Knoblauchsauce // Pimientos de Padron // Rösti

**Chateaubriand vom Hunsrücker Rinderfilet € 97,00**  
*Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten*  
Sauce Bearnaise | Kräuterbutter | Speck-Pfefferlinge  
Bratkartoffeln | Kroketten | Gemüsevariation

### Vegetarisch

**Geschmorrtes Paprikagemüse € 20,90**  
Mit Fetakäse überbacken // Basmatireis

**Allgäuer Käsespätzle € 19,90**  
Bergkäse // Röstzwiebeln // Blattsalat

**Basilikum-Pesto-Nudeln € 18,90**  
Rucola // Kirschtomaten

**Pfefferling-Rahm-Nudeln € 20,90**  
Rahm-Pfefferlinge // Hausgemachte Nudeln

### 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 ausgewogenen 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.

#### Fisch

Ganzer gebratener Wolfsbarsch | ca. 400 G | € 26,90

#### Schwein

Mariniertes Ur-Nackensteak | 300 G | € 17,90

Lendensteak | 250 G | € 18,90

#### Kalb

Rückensteak | 250 G | € 28,90

Stielkotlette | 400 G | € 35,90

#### Rind

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 29,90

Rumpsteak | 220 G | € 25,50

Filetsteak | 200 G | € 31,90

T-Bone-Steak „Irish Herford“ | ca. 400 G | € 44,90

#### Lamm

Mariniertes Rückensteak | 220 G | € 23,90

#### Zum Steak nach Wahl //

*Ein Topping inklusive – Jedes Weitere € 3,-*

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade
- ❖ Klassische Aioli
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Pikante Mango-Chutney
- ❖ Unser Kräuter-Rahm

#### Wählen Sie Ihre Beilagen:

- Landhaus-Pommes *mit Kräuterrahm* | € 5,00
- Pfannen-Drillinge *mit Rosmarin & Kräuter-Rahm* | € 6,50
- Bratkartoffeln *mit Speck & Zwiebeln* | € 5,50
- Grüne Speck-Bohnen | € 6,00
- Geschmorte Paprikagemüse | € 7,50
- Sautierte Pimientos de Padrón *mit Aioli* | € 8,50
- Portion Speck-Pfefferlinge | € 11,50
- Kleiner marinierter Blattsalat | € 6,90
- Großer marinierter Blattsalat | € 11,90

## „Steak it Easy“

### Mittwoch & Donnerstag Grillabend

**-Ab 18 Uhr in unserem Sommergarten-  
Freuen Sie sich auf feinstes Fleisch  
und ausgewählte Gerichte vom Grill.**

*Genießen Sie auch butterzarte Schweinerippchen  
„sous vide“ gegart in unserer Geheimmarinade  
Mit Krautsalat und Drillingen mit Kräuterrahm  
ca. 600 G | € 24,90*

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