

# A P É R O

**G700 Blanc de Noirs Brut Nature** 0,1l € 7,90  
G700 – Granit Ei & J. Bettenheimer

**Fetzer's Hausaperitif** 0,1l € 7,90  
Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör

**Moscow Mule** 0,2l € 10,00  
Absolut Vodka & Ginger Beer

## Weinempfehlung

**2022 G700 Weißer Burgunder** *aus dem Granit-Ei*  
J. Bettenheimer | Ingelheim, Rheinhessen  
0,1l € 3,90 | 0,2l € 6,50 | 0,75l € 21,90

**2022 G700 Scheurebe** *aus dem Granit-Ei*  
Jörg Krick // Bingen-Kempton, Rheinhessen  
0,1l € 4,10 | 0,2l € 6,90 | 0,75l € 23,90

## Vorspeisen

**Schwartenmagen Carpaccio € 12,90**  
Kräutermarinade // Zwiebeln // Essiggurke

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

**Tartar vom Räucherlachs € 16,90**  
Kartoffelrösti // Sauerrahm // Dill

**Gratinierte Ziegenkäserolle € 16,90**  
Honig // Pinienkerne // Rote Beete Apfelsalat

**Frittierte Champignonköpfe € 11,90**  
Unser Kräuterrahm

**Mariniertes Rote Beete Tartar € 16,90**  
Meerrettich // Gebratener Kräutersaitling

**Bauernhandkäs' mit Musik € 8,90**  
Unsere Kräutermarinade // Brot & Butter

## Suppen

**Bärlauch Cremesuppe € 8,50**  
Sahne // Croutons

**Karotten-Ingwer-Suppe € 8,50**  
Curry-Sahne

**Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50**  
Kräuterflädle // Markklößchen

**Unsere Fischsuppe € 14,90**  
Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

## Fleischgerichte

**Kotelette vom Hunsrücker Ur-Schwein € 27,90**  
Kartoffelpüree // Rahmspitzkohl

**Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 28,90**  
Pilzrahmsauce // Spätzle // Salat

**Rheinhesisches Bauernsteak € 25,90**  
Ur-Schweine-Rückensteak // Speck // Spiegelei  
Bratkartoffeln // Speckbohnen

**Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 31,90**  
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

**Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 34,90**  
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

**Hunsrücker Steak vom Milchkalbsrücken € 38,90**  
*Mit Camembert & Champignons überbacken*  
Preiselbeer-Chilisauce // Kroketten // Salat

**Geschmorte Rinderbacke „Bourguignon“ € 27,90**  
Wurzelgemüse // Kartoffelpüree

**Hunsrücker Rumpsteak „Zwiebel“ € 36,90**  
Schmorzwiebeln // Bratkartoffeln // Salat

## Surf & Turf € 44,90

Hunsrücker Filetsteak & Riesengarnelen  
Knoblauchsauce // Marktgemüse // Rösti

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

## Fisch

**Garnelen Nudeln € 28,90**  
Krustentiersauce // Hausgemachte Bandnudeln

**Gebratenes Filet vom Lofoten Skrei € 28,90**  
Beurre Blanc // Belugalinsen // Marktgemüse

**Gebratenes See-Saiblingsfilet € 28,90**  
Butter // Petersilien-Kartoffeln // Salat

**Gebratenes Zanderfilet „Seemann Art“ € 29,90**  
Garnelensauce // Belugalinsen // Marktgemüse

## Geflügel

**Gebratene Kikok-Maishähnchenbrust € 26,90**  
Portweinjus // Kroketten // Marktgemüse

## Salate

**Großer mariniertes Blattsalat in Hausdressing**

wahlweise mit:

- Gebratener Kikok-Maishähnchenbrust € 24,90
- Gebratene Riesengarnelen € 28,90
- Back-Camembert, Preiselbeer-Meerrettich € 18,90

## Vegetarisch

„Mach's ohne – Wochen“

**Linsenbolognese € 19,90**  
Handgemachte Bandnudeln // Feldsalat

**Südtiroler Spinatknödel € 19,90**  
Bergkäse // Butter

**Tiroler Schlutzkrapfen € 19,90**  
Topfen-Spinat-Füllung // Bergkäse // Butter

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

**Rote-Beete-Gnocchi € 22,90**  
Butter // Spinat // Ziegenkäse

**Mediterranes Pfannengemüse € 24,90**  
Mit Fetakäse überbacken // Cous-Cous

**Überbackene Zucchini € 21,90**  
Bergkäse // Cous-Cous // Tomatensauce

**Blumenkohl „Mornay“ € 17,90**  
Mit Käsesauce gratiniert // Salzkartoffeln

## 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 | € 17,90  
Lendensteak | 250 G | € 19,50

### Kalb

Rückensteak | 200 G | € 23,90

### Rind

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 27,90  
Rumpsteak | 200 G | € 25,50  
Filetsteak | 200 G | € 29,90

**Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive**

- ❖ Unsere geniale Pfeffersauce
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Unser legendärer Kräuterrahm

### Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes € 5,50  
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 6,00  
Speck-Bohnen € 6,50  
Marktgemüse € 6,50  
Baby-Leaf-Spinat € 7,50  
Gebratene Kräutersaitlinge € 8,50  
Kleiner Blattsalat *Hausdressing* € 7,50  
Großer Blattsalat *Hausdressing* € 12,50

Liebe Gäste,

für Verpackungsmaterial, berechnen wir € 1,- pauschal/Person  
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht  
uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen sehr gerne die Allergenliste.