

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 Hunsrucker Ur-Schwein € 27,90
Kartoffelpüree // Rahmspitzkohl

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

Rheinheissisches 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

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

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

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

Surf & Turf € 44,90

Hunsrucker Filetsteak & Riesengarnelen
Knoblauchsauce // Marktgemüse // Rösti

Chateaubriand vom Hunsrucker 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.