

A P É R O

G700 Blanc de Noirs Brut Nature G700 – Granit Ei & J. Bettenheimer	0,1l	€ 7,90
Black Hugo Secco, Cassis, Holunder, Minze, Limette	0,2l	€ 9,50
Moscow Mule Absolut Vodka & Ginger Beer	0,2l	€ 10,-
Kukki Cocktail Verschiedene Sorten	0,3l	€ 8,50

Weinempfehlung

2024 G700 Rosé *aus dem Granit-Ei*
G700 Wein | Ingelheim, Rheinhessen
0,1l € 5,20 | 0,2l € 8,60 | 0,75l € 29,90

2024 Cabernet Blanc *Piwi – erinnert an Sauvignon Blanc*
J. Bettenheimer | Ingelheim, Rheinhessen
0,1l € 4,30 | 0,2l € 7,20 | 0,75l € 24,90

Vorspeisen

Wildkräutersalat „Pfeifferling“ € 15,90
Himbeerdressing // Gebratene Speck-Pfeifferlinge

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90
Knoblauchbutter // Toast

Rosa Tranchen vom Hunsrucker Roastbeef € 19,90
Sauce Remoulade // Marinierter Wildkräutersalat

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

Shrimps-Cocktail „Klassisch“ € 15,50
Eismeergarnelen // Toast & Butter

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

Gefüllter Kräuter Crêpe € 14,50
Friskkäse // Räucherlachs // Wildkräutersalat

Bauernhandkäs „mit Musik“ € 8,50
Kräutermarinade // Zwiebeln // Butter & Brot

Büffelmozzarella € 17,90
Marinierte bunte Tomaten // Basilikum

Suppen

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

Pfeifferling-Cremesuppe € 8,50
Sahne // Eigene Einlage

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,00
Kräuterflädle // Markklößchen

Unsere Fischsuppe € 14,50
Knoblauchbrot

*Liebe Gäste,
für Verpackungsmaterial, berechnen wir € 1,- pauschal/Person.
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht
uns anzusprechen. Alle Preise sind Endpreise.*

Salate

Marinierte sommerliche Blattsalate
wahlweise mit:
- Gebackenem Esrom-Käse € 19,90
- Knuspergarnelen & Aioli € 26,90
- Gebratener Kikok Maihähnchenbrust € 24,90
- Himbeerdressing & Speck-Pfeifferlingen € 21,90
- Feta-Käse & Oliven € 20,90

Geflügel

Wiener Backhendl € 24,90
Kartoffel-Gurkensalat // Preiselbeeren

Omelette oder Rührei € 17,90
Speck-Pfeifferlinge // Bratkartoffeln

Fisch

Gebratenes Fjordlachsfilet € 28,90
Safransauce // Basmatireis // Salat

„Backfisch“ vom Seelachsfilet € 26,90
Remoulade // Kartoffel-Gurkensalat

Gebratenes Zanderfilet € 31,90
Pfeifferling-Rahmnudeln

Fleischgerichte

Bauernsteak vom Hunsrucker Ur-Schwein € 24,90
Speck // Spiegelei // Bratkartoffeln // Speckbohnen

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

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

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

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

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

Kalbsfilet „Kräuterkruste“ € 38,90
Burgunderjus // Bratkartoffeln // Wilder Brokkoli

Rosa Tranchen vom Hunsrucker Roastbeef € 33,90
Sauce Remoulade // Bratkartoffeln

Hunsrucker Hüftsteak „Pfeifferlinge“ € 33,50
Speck-Pfeifferlinge // Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

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

Surf & Turf € 42,90
Hunsrucker Filetsteak & Riesen-Garnelen
Knoblauchsauce // Wilder Brokkoli // Baked Potato

Chateaubriand vom Hunsrucker Rinderfilet € 97,00
Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Sauce Bearnaise | Kräuterbutter | Speck-Pfeifferlinge
Bratkartoffeln | Landhaus Pommes | Marktgemüse

Vegetarisch

Mediterrane Gemüsepfanne € 20,90
Mit Fetakäse überbacken // Basmatireis

Rote Beete „würzig eingelegt“ € 20,90
Tomaten-Feta-Käse-Salat

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

Pfeifferling-Rahm-Nudeln € 21,90
Rahm-Pfeifferlinge // 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-Kotelette | 300 G | € 17,90
Filetspieß | 300 G | € 19,90

Kalb
Rückensteak | 250 G | € 28,90
Stielkotelette | 400 G | € 35,90

Rind
Rib-Eye-Steak | 300 G | € 31,90
Rumpsteak | 220 G | € 28,90
Filetsteak | 200 G | € 29,90
T-Bone-Steak *„Irish Herford“* | ca. 400 G | € 47,90

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
- ❖ Pikantes Mango-Chutney
- ❖ Unser Kräuter-Rahm

Wählen Sie Ihre Beilagen:
Landhaus-Pommes *mit Kräuterrahm* | € 5,00
Baked Potato *mit Kräuter-Rahm* | € 6,50
Bratkartoffeln *mit Speck & Zwiebeln* | € 5,50
Grüne Speck-Bohnen | € 6,00
Mediterranes Schmorgemüse | € 7,50
Sautierte Pimientos de Padrón *mit Aioli* | € 8,50
Portion Speck-Pfeifferlinge | € 12,50
Marinierter Blattsalat | KL € 6,90 | GR € 11,90

„Steak it Easy“ Mittwoch & Donnerstag Grillabend

-Ab 18 Uhr in unserem Sommergarten-

*Genießen Sie auch butterzarte Schweinerippchen
„sous vide“ gegart in unserer Geheimmarinade
Mit Krautsalat und Baked Potato an Kräuterrahm
ca. 600 G | € 25,90*