

A P É R O

Kir Royal Champagner & Cassis Likör	0,1l	€ 13,90
Frerejean Frères 1er Cru Brut Champagne Avize	0,1l	€ 11,90
G700 Blanc de Noirs Brut Nature G700 – Granit Ei & J. Bettenheimer	0,1l	€ 7,90

Weinempfehlung

2023 Sancerre *Sauvignon Blanc*
Roc de L'Abbaye | Sancerre, Loire, Frankreich
0,1l € 5,90 | 0,2l € 9,90 | 0,75l € 29,90

2020 Chateau Chasse-Spleen *Bordeaux Blend*
Chasse-Spleen | Medoc, Bordeaux, Frankreich
0,1l € 10,50 | 0,2l € 19,- | 0,75l € 57,00

„Vorweg“

Auster „Irische Felsenauster“ € 4,90 / Stück
Auf Eis mit Zitrone

Vorspeisen

Wildkräutersalat „Pfifferling“ € 15,90
Himbeerdressing | Gebratene Speck-Pfifferlinge

3 Paar Froschschenkel € 13,90
Knoblauchsauce | Toast

Beef Tartar „klassisch mariniert“ € 26,50
Freiland-Ei // Röstbrot

Crème Brûlée von der Bio-Gänseleber € 24,90
Calvados Apfel | Brioche

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90
Knoblauchbutter | Toast

Königinnen Pastete € 15,90
Gefüllt mit Ragout Fin vom Milchkalb

Gratinierter Ziegenkäse € 16,90
Sporkenheimer Portwein-Feige | Wildkräutersalat

Garnele trifft Jakobsmuschel € 21,90
auf mariniertem Meeresfrüchtesalat

Räucherlachstartar € 16,90
Sauerrahm | Dill | Kartoffel-Puffer

Suppen

Französische Zwiebelsuppe € 8,50
Mit Käsecrouton gratiniert

Bouillabaise „Marseiller Art“ € 14,90
Würziger Fischeintopf | Knoblauchbrot

Steinpilz Cremesuppe € 9,50
Sahne | Croutons

Oxtail claire – Ochsenchwanzessenz € 9,50
Eigene Einlage // Sherry

Salate

Großer marinierter Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Maishähnchenbrust € 24,90
- Gebackenem Camembert & Preiselbeere € 19,90
- Gebratenen Garnelen & Aprikosen-Dip € 27,90

Vegetarisch

Ratatouille „Provencial“ € 21,90
Mit Ziegenkäse überbacken | Cous-Cous

Elsässer Käsespätzle € 19,90
Reblochon | Röstzwiebeln | Salat

Steinpilz-Rahm-Nudeln € 25,90
Steinpilze | Breite Nudeln | Salat

Perlgraupen-Pfifferling-Risotto € 24,90
Pfifferlinge | Zwiebel | Salat

Fisch

„Moules et frites“ Miesmuscheln € 25,90
Weißweinsud | Landhaus-Pommes | Unsere Majo

„Nouilles au homard“ Hummernudeln € 39,90
Hummerfleisch | Breite Nudeln | Krustentiersauce

Gebratenes Zanderfilet € 32,90
Hausgemachte Pfifferling-Rahmnudeln

Fleischgerichte

Bauernsteak vom Hunsrucker Ur-Schwein € 26,90
Speck | Spiegelei | Bratkartoffeln | Speckbohnen

Spanferkelbraten „sous vide“ € 26,90
Majoran-Jus | Kartoffelstampf | Rahm-Spitzkohl

Fetzer's Schweinelenden-Pfanne € 31,50
Pfifferling-Rahmsauce | Butterspätzle | Salat

Stielkotelette vom Ur-Schwein 350 Gr. € 27,90
Burgundersauce | Kartoffelpüree | Rahm-Spitzkohl

Schnitzel vom Kalbsrücken „Wiener Art“ € 33,90
Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 35,90
Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Boeuf Bourguignon € 27,90
Burgunder-Jus | Breite Nudeln | Perlzwiebeln
Champignons | Schmorgemüse

Rheinischer Sauerbraten € 27,90
Eigener Saft | Rosinen | Apfelmus | Butterspätzle

Hunsrucker Rumpsteak „Pfifferling“ € 40,90
Speck-Pfifferlinge | Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

Rinderfilet „Café de Paris“ € 41,90
-Filetsteak mit Café de Paris Butter überbacken-
Bratkartoffeln | Marktgemüse

Rinderfilet a la moelle € 39,90
-Filetsteak mit Rindermarkkruste überbacken-
Port-Jus | Kartoffelplätzchen | Marktgemüse

Chateaubriand vom Hunsrucker Rinderfilet € 97,00
Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Sauce Bearnaise | Sautierte Pilze | Marktgemüse
Bratkartoffeln | Kartoffelplätzchen

Geflügel

Coq au Vin € 26,50
Burgunder-Jus | Perlzwiebeln | Champignons
Kartoffelstampf | Marktgemüse

Barbarie Entenbrust a l'Orange € 29,90
Orangensauce | Kartoffelplätzchen | Marktgemüse

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.

Schwein
Mariniertes Stielkotelette | 300 G | € 17,90
Filetspieß | 300 G | € 19,90

Kalb
Rückensteak | 250 G | € 28,90

Rind
Rib-Eye-Steak | 300 G | € 31,90
Rumpsteak | 220 G | € 28,90
Filetsteak | 200 G | € 29,90

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

Wählen Sie Ihre Beilagen:
Landhaus-Pommes € 5,00
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 5,50

Portion Speck-Pfifferlinge € 12,50
Ratatouille € 8,00
Marktgemüse € 8,00
Grüne Speck-Bohnen | € 6,00
Marinierter Blattsalat | KL € 6,90 | GR € 11,90

Ab Oktober

Wildbret aus dem Soonwald & Eifel
Vom Jäger unseres Vertrauens

Ab November

Martinsgans in verschiedenen Variationen
Ganze Gans auf Vorbestellung
-auch zum Mitnehmen-

Herbstkulinarium

Am 15. November ab 19 Uhr
5-Gänge-Herbstmenü // € 139,- pro Person
Mit dem Weingut Braunewell aus Essenheim
Kommentiert vom Seniorchef Edmund Fetzer
Wir bitten um Vorbestellung

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.