

A P É R O		
2021 Blanc de Blancs Brut Nature	0,1l	€ 8,90
G700 – Granit-Ei & Braunewell		
Fetzer´s Hausaperitif	0,1l	€ 7,90
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör		
“Sanddorn-Spritz”	0,2l	€ 8,90
Sanddorn Likör Secco Minze		
Moscow Mule	0,2l	€ 10,-
Absolut Vodka & Ginger Beer		
Weinempfehlung		
2023 G700 Scheurebe <i>aus dem Granit-Ei</i>		
G700 & Jörg Krick // Bingen-Kempton, Rheinhessen		
0,1l € 4,70 0,2l € 7,90 0,75l € 27,90		
2016 Assmannshausen Spätburgunder		
Weingut Krone VDP // Assmannshausen, Rheingau		
0,1l € 5,40 0,2l € 8,90 0,75l € 30,50		

Vorspeisen		
Königinnen Pastete € 18,50		
Gefüllt mit Nordsee Krabben in Dillsauce		
Rote Beete Matjessalat € 15,50		
Sauerrahm Zwiebel Bauernbrot		
Tatar vom Räucherlachs € 16,90		
Sauerrahm Dill		
Gebackene Blutwurst € 12,90		
Senfsauce Gebratener Apfel Kartoffelpüree		
½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90		
Knoblauchcreme Toast		
Gratinerte Ziegenweickäserolle € 16,90		
Honig Pinienkerne Rote Beete Apfelsalat		
Suppen		
Pastinaken Cremesuppe € 8,50		
Trüffelsahne		
Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50		
Kräuterflädle Markklößchen		
Unsere Fischsuppe € 14,90		
Würziger Eintopf Knoblauchbrot		

„Sylter Wochen“	
„Vorweg“	
Auster „Sylter Royal“ € 4,90 / Stück <i>(ab zwei Stück)</i>	
Auf Eis mit Zitrone & Vinaigrette	
Fisch	
Krabben-Rührei € 25,90	
Nordsee Krabben Bratkartoffeln Gurkensalat	
„Tuffelpannkuchen“ Kartoffelpuffer € 26,90	
Räucherlachs-Tranchen Kräuterquark	
Backfisch vom Nordsee Seelachs € 25,90	
Kartoffelsalat Sauce Remoulade	
Gebratener grüner Hering € 21,90	
Bratkartoffeln Rote Beete Apfelsalat	
„Pannfisch“ vom Winterkabeljaufilet € 29,90	
Senfsauce Bratkartoffeln Gurkensalat	
Nordsee Scholle „Finkenwerder Art“ € 26,90	
Speck Zwiebel Bratkartoffeln Gurkensalat	
Salate	
Marinierter Romanasalat € 25,90	
Nordsee-Krabben Ei Cocktaildressing	
Vegetarisch	
Perlgrauen-Rote-Beete Risotto € 20,90	
Mit gratiniertem Ziegenweichkäse	
Pochierte Eier „Ostfriesische Art“ € 18,90	
Senfsauce Kartoffelpüree Blattsalat	
Eierpfannkuchen 18,90	
Champignons Kräuter Zwiebeln Blattsalat	
Allgäuer Käsespätzle € 19,90	
Bergkäse Röstzwiebeln Blattsalat	
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen gerne die Allergenliste.	
Alle Preise sind Endpreise	

Fleischgerichte	
Grünkohl mit Pinkel € 17,90	
Pellkartoffeln	
Schweinekotelette „Ostfriesische Art“ € 21,90	
Paniert Lauwarmer Kartoffelsalat	
Fetzers Schweinemedallions € 29,90	
Champignon a la Creme Kroketten Marktgemüse	
Rheinheissisches Bauernsteak € 24,90	
Ur-Schweine-Rückensteak Speck Spiegelei	
Bratkartoffeln Speckbohnen	
Ragout vom Friesischen Deichlamm € 26,90	
Kartoffelstampf und Speckbohnen	
Geschmorte Haxe vom Deichlamm € 28,90	
Lammjus Kartoffel-Bohnen-Stampf	
Gegrillte Lammkrone vom Deichlamm € 42,50	
Lammjus Kartoffel-Bohnenstampf	
Sylter Kalbs-Currywurst € 16,90	
Landhaus Pommes Gurkensalat	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 31,90	
Preiselbeeren Landhaus Pommes Blattsalat	
Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 34,90	
Preiselbeeren Landhaus Pommes Blattsalat	
Hunsrucker Rumpsteak 220 G € 35,90	
Mit Kräuterbutter <u>oder</u> Pfeffersauce	
Bratkartoffeln Speck-Bohnen	

Vorschau – ab April	
„Fetzers leckere Stangen“	
Genießen Sie Ingelheims weißes Gold	
Spargelkulinarium am 25. April ab 19 Uhr	
Unser Team verwöhnt Sie mit einem 5-gängigen Menü rund um den Spargel. Begleitet mit Weinen vom Weingut Geheimrat J. Wegeler aus Oestrich.	
„Unser Spargelsatt“	
Von Dienstag bis Donnerstag – auf Vorbestellung	
Spargelcremesuppe, Stangenspargel -ohne Limit-, Saucen, neue Kartoffeln, Schnitzel „Wiener Art“ und gemischten Schinken. Nur tischweise bestellbar.	