

## 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** *aus dem Granit-Ei*  
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 Ziegenweickäse-rolle € 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“ € 5,50 / Stück (ab zwei Stück)**  
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

**Wattenmeer Miesmuscheln € 23,90**  
Gemüse-Weißweinsud | Knoblauch | Baguette

**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 Romanosalat € 25,90**  
Nordsee-Krabben | Ei | Cocktaildressing

### Vegetarisch

**Perlgraupen-Rote-Beete Risotto € 20,90**  
Mit gratiniertem Ziegenweickäse

**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“ € 24,90**  
Paniert | Lauwarmer Kartoffelsalat

**Fetzers Schweinemedallions € 29,90**  
Champignon a la Creme | Kroketten | Marktgemüse

**Rheinheinisches 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**  
Knoblauchjus | Kartoffel-Bohnen-Stampf

**Gegrillte Lammkrone vom Deichlamm € 42,50**  
Thymianjus | Bratkartoffeln | Speckbohnen

**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

**Hunsrücker Rumpsteak | 220 G € 35,90**  
*Mit Kräuterbutter oder 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.*