

A P É R O

Kir Royal	0,1l	€ 13,90
Champagner & Cassis Likör		
Frerejean Frères <i>1er Cru Brut</i>	0,1l	€ 11,90
Champagne Avize		
2021 Blanc de Blanc Brut Nature	0,1l	€ 8,90
G700 – Granit Ei & Braunewell		

Weinempfehlung

2024 Sancerre *Sauvignon Blanc*
Roc de L’Abbaye | Sancerre, Loire, Frankreich
0,1l € 4,70 | 0,2l € 7,90 | 0,75l € 26,90

Auster „Fine de Claire“ € 4,90 / Stück

Auf Eis mit Zitronen Vinaigrette

Vorspeisen

Wildkräutersalat „Pfifferling“ € 15,90

Himbeerdressing | Sautierte Speck-Pfifferlinge

3 Paar Froschschenkel € 14,90

Mit Knoblauchsauce gratiniert

Crème Brûlée von der Bio-Gänseleber € 24,90

Calvados Apfel | Brioche

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Mit Knoblauchbutter gratiniert | Toast

Rote-Beete-Carpaccio € 19,90

Frischer Trüffel | Frischkäse

„Träumerei des Meeres“ € 18,90

Pastete gefüllt mit Meeresfrüchten in Dillsauce

Garnelen Töpfchen „Provenzal“ € 16,90

Knoblauchbrot

Creme Brûlée vom Ziegenkäse € 16,90

Marinierte Sporkenheimer Portweinfeigen

Gebackene Elsässer Blutwurst € 13,90

Glacierter Apfel | Dijonsenf Sauce

Suppen

Französische Zwiebelsuppe € 9,50

Mit Käsecrouton gratiniert

Bouillabaisse „Marseiller Art“ € 14,90

Würziger Fischeintopf | Knoblauchbrot

Pfifferling-Cremesuppe € 9,50

Sahne | Croutons

Consommé double € 8,50

Gemüwestreifen | Markklößchen

Salate

Großer marinierter Blattsalat in Himbeerdressing

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Maishähnchenbrust € 24,90

- Gebratenen Garnelen & Aprikosen-Dip € 27,90

- Gratiniertem Ziegenkäse € 22,90

Fisch

„Moules et frites“ Miesmuscheln € 26,90

Weißweinsud | Landhaus-Pommes | Unsere Majo

Hausgemachte Langusten Nudeln € 41,90

Gebratener Langusten-Schwanz | Krustentiersauce

Gebratenes Filet vom Edel-Waller € 29,90

Meerrettichsauce | Bunte Gemüselinsen

Geflügel

Coq au Vin € 29,50

Burgunder-Jus | Perlzwiebeln | Champignons

Kartoffelpüree | Marktgemüse

Barbarie Entenbrust a l’Orange € 34,90

Orangensauce | Pommes Macaire | Marktgemüse

Fleischgerichte

Gebackene Blutwurst an Dijonsenf Sauce € 22,90

Kartoffelpüree | Elsässer Sauerkraut | Röstzwiebeln

Stielkotelette vom Ur-Schwein 350 Gr. € 27,90

Kräuterbutter | Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

Schweinelende „Mignon“ im Speckmantel € 28,90

Pfeffersauce | Pommes Macaire | Speck-Bohnen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 33,50

Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 36,50

Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

„Blanquette de Veau“ Kalbsragout € 29,90

Karotte | Champignon | Kartoffelpüree

„Boeuf Bourguignon“ € 27,90

Burgunder-Jus | Kartoffelpüree | Perlzwiebeln

Champignons | Wurzelgemüse

Rumpsteak vom Charolais „Pfifferling“ € 42,90

Speck-Pfifferlinge | Sauce Bearnaise

Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

Rumpsteak vom Charolais „Café de Paris“ € 37,90

-mit Café de Paris Butter überbacken-

Bratkartoffeln | Speck-Bohnen

Filet vom Charolais Rind „a la moelle“ € 40,90

-mit Rindermarkkruste überbacken-

Madeira-Jus | Pommes Macaire | Marktgemüse

Tournedos „Rossini“ vom Charolais € 44,90

-Filetsteak mit Gänseleber und Trüffel gratiniert-

Madeira-Jus | Pommes Macaire | Marktgemüse

Chateaubriand vom Charolais Rinderfilet € 109,00

Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten

Sauce Bearnaise | Sautierte Pfifferlinge |

Marktgemüse | Bratkartoffeln | Pommes Macaire

Vegetarisch

Ratatouille „Provenzal“ € 21,90

Mit Ziegenkäse überbacken | Couscous

Elsässer Käsespätzle € 20,90

Reblochon | Röstzwiebeln | Salat

Pilz-Stroganoff € 25,90

Butterspätzle | Salat

Handgemachte Trüffelnudeln € 29,90

Frischer Trüffel | Rahm | Bandnudeln

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.

Schwein

Lendensteak | 250 G | € 22,90

Kalb

Rückensteak | 250 G | € 34,90

Rind

Rumpsteak | 220 G | € 28,90

Filetsteak | 200 G | € 33,50

Lamm

Mariniertes Rückensteak | 220 G | € 27,90

Zum Steak nach Wahl //

Ein Topping inklusive – Jedes Weitere € 3,-

- ❖ Fetzers legendäre Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Madeira-Jus

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes | € 5,00

Bratkartoffeln *mit Speck & Zwiebeln* | € 5,50

Grüne Speck-Bohnen | € 6,00

Marktgemüse | € 7,90

Portion Speck-Pfifferlinge | € 12,50

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-

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.