



Vorspeisen

Feldsalat mit Traubenkernöl-Dressing,
Nüssen, karamellisierten Birnenspalten und Gorgonzola.

Labskaus „Mittelrhein Style“
Dörscheider Rote Beete und Kartoffeln aus Niederwallmenach
trifft norddeutschen Hering.

Gebratener Leber von der Freilandgans
mit Maronenkrokant, Kürbis-Chutney und Salatbukett.

Suppen

Wildsuppe „Landgasthaus Blücher“
mit feinem Fetz-Weinbrand abgeschmeckt.

Kräftige Brühe vom eigenen Highland-Rind
– aus Dienethal an der Lahn –
mit Markklößchen und Gemüsestreifen.

Cappuccino von der Marone
mit Apfelspalten.



Hauptgerichte

Rumpsteak vom deutschen Färsenrind (220 g)
an Spätburgundersauce, mit Kartoffelgratin und Beilagensalat.

Knusprig gebratene halbe Bauernente an ihrer Sauce
mit Kartoffelknödel und Preiselbeer-Rotkohl.

Wildsülze nach Oma Linas Rezept
mit feiner Zwiebelvinaigrette, Bratkartoffeln und Beilagensalat.

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat.

Ragout vom heimischen Wild
mit selbstgemachten Eierspätzle und Apfelkompott.

Rosa gebratene Medaillons aus der Rehkeule
an Spätburgundersauce mit Schwarzwurzeln und Schupfnudeln.

Braten vom Wildschwein an Pfeffersauce
mit Semmelknödel und Preiselbeeren.

Vegetarischer Auberginen-Burger
mit Koraindermayonnaise und Süßkartoffel-Pommes.



Desserts

FETZ-presso Spezial

Jacobs-Espresso mit kleiner Crème Brûlée
und einer süßen selbstgemachten Praline.

Lebkuchenmousse

mit Mandarinen-Granatapfelkompott.

Sorbet-Variation

Auswahl verschiedener hausgemachter Fruchtsorbets.

„Nusszauber“

Walnuss-, Haselnuss- und Espresso-Rahmeis mit FETZ-Kaffeelikör,
verschiedenen Nüssen, Schokoladensauce und Schlagsahne.

Käse

Verschiedene Rohmilchkäse
- vom Hof Zorn in Heidenrod-Zorn -
mit Feigensenf, Trauben, Brot und Butter.

Variation vom Ziegenkäse
-vom Holzfelder Ziegenhof -
mit Feigensenf, Brot und Butter.