



Unsere Speisekarte

Vorspeisen

Bunter Frühlingsalat mit Erdbeer-Dressing
und gerösteten Pinienkernen

Gebackener Zornickel – (Camembert vom Hof Zorn)
an buntem Frühlingsalat mit Preiselbeer-Vinaigrette.

Mit Safran gebeizter Zander
an Wasabi-Parfait mit Koriander-Mayonnaise.

Vitello Tonnato vom Hirsch
mit Thunfischsauce, Kapern und feinen Rukolablättern.

Suppen

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

Klare Brühe vom deutschen Rind
mit Markklößchen und Gemüsestreifen.



Hauptgerichte

Rumpsteak vom deutschen Färsenrind (210 g) unter der Pfefferkruste

mit Thymiankrapfen und mediterranem Gemüse.

Rinderleber „Berliner Art“

mit karamellisierten Apfelspalten, Röstzwiebeln und Kartoffelpüree.

Ragout vom heimischen Wild

mit Eierspätzle und Apfelkompott.

Wildsülze nach Oma Linas Rezept

mit feiner Zwiebelvinaigrette, Bratkartoffeln und Beilagensalat.

Knusprig gebratene halbe Bauernente

mit eigener Sauce, Serviettenknödel und Spitzkohl.

Gebratenes Filet von der Lachsforelle - aus der Wisper in Lorch -
auf Bandnudeln mit Ragout von grünem und weißen Spargel.

Unsere besondere Empfehlung

Rosa gebratener Lammrücken – aus der Schäferei Gierden -

unter der Bärlauchkruste mit grünen Spargel und Thymiankrapfen.



Desserts

FETZ-presso Spezial

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

Joghurt-Panna Cotta

mit Rhabarber-Kompott und frischen Erdbeeren.

Süppchen vom Fetz-Riesling

mit Erdbeersorbet und frischen Erdbeeren.

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.

