



## Vorspeisen

Gebratene Leber vom Mittelrhein-Lamm  
mit Sonja's eingelegtem Curry-Gemüse.

---

Salat von Urtomaten mit Ziegen-Feta aus dem Mittelrheintal  
mit altem Balsamico und frischem Basilikum.

---

„Cesar's Salad“  
Romana-Salat mit Parmesandressing, gerösteten Weißbrotscheiben,  
und krosse gebratenen Speck-Chips.

## Suppen

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

---

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

---

Cremesüppchen von frischen Pfifferlingen mit Schinkenknödel.



## Hauptgerichte

Frische Pfifferlinge in Rahm mit kleinen Semmelknödel und Salat.

- dazu Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

- dazu kleines Steak vom deutschen Färsenrind

---

### „Cesar's Salad“

Romana-Salat mit Parmesandressing, gerösteten Weißbrotscheiben,  
krossen Speck-Chips und gebratene Brust vom Eifeler Prachthahn.

---

Rumpsteak vom deutschen Färsenrind (210 g) an Spätburgundersauce  
mit Dörscheider Schnippelbohnen und Rosmarinkartoffeln.

---

### Ragout vom heimischen Wild

mit Eierspätzle und Apfelkompott.

---

### Wildsülze nach Oma Linas Rezept

mit feiner Zwiebelvinaigrette, Bratkartoffeln und Beilagensalat.

---

### Knusprig gebratene Poulardenbrust

mit frischen Pfifferlingen in Rahm auf Bandnudeln.

---

### Unsere besondere Empfehlung:

Geschmorte Haxe vom heimischen Reh  
mit kleinen Semmelknödel, frischen Pilzen und Preiselbeeren.



## Desserts

### FETZ-presso Spezial

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

---

Pochierter Weinbergs-Pfirsich  
mit Thymianeis und Himbeer-Ingwer-Sauce

---

Erdbeer- Tiramisu.

---

Geeistes Ingwer-Sekt-Süppchen  
mit Zitronensorbet.

---

### 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.

Crème Brûlée vom Ziegenkäse, Camembert und Schnittkäse  
von der Mittelrheinziege, mit Kirschenf, Brot und Butter.