



## Vorspeisen

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

---

Salat von bunten Dörscheider Tomaten  
mit gebackenem Ziegen-Mozzarella aus dem Mittelrheintal,  
altem Balsamico und frischem Basilikum.

---

In zweierlei Sesam gebratener Wildfang-Thunfisch  
mit Sonja's eingelegtem Curry-Gemüse und Soja-Sauce.

## Suppen

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

---

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

---

Kürbis-Ingwer-Cremesüppchen  
mit gebratenen Garnelen, Kürbiskernen und -öl.



## Hauptgerichte

Frische heimische Steinpilze in Rahm mit kleinen Semmelknödel.

- dazu Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken.

- dazu kleines Steak vom deutschen Färsenrind (140 g).

---

Rumpsteak vom deutschen Färsenrind (200 g) an Kräuterbutter

mit Dörscheider Schnippelbohnen und Rosmarinkartoffeln.

---

Filetsteak vom eigenen Highland-Rind (200g)

– aus Dienethal an der Lahn –

mit Dörscheider Schnippelbohnen und Kartoffelkrapfen.

---

Knusprig gebratene Poulardenbrust auf mediterranen Bandnudeln

mit Chili, Tomaten, Oliven und frischen Waldpilzen.

---

Wildsülze nach Oma Linas Rezept

mit feiner Zwiebelvinaigrette, Bratkartoffeln und Beilagensalat.

---

Ragout vom heimischen Wild

mit selbstgemachten Eierspätzle und Apfelkompott.

---

Geschmorte Hasenkeule mit Spätburgundersauce,

Semmelknödel und Rahmswirsing.

---

Osso Bucco – geschmorte Beinscheiben – vom heimischen Hirsch

mit bunten Gemüswürfeln und frischer Pasta.

### **Unsere besondere Empfehlung:**

Burger von der Fasanenbrust – vom Niederrhein –

mit Speckmantel mit glacierten Trauben und Rahmkraut im Burger-Brötchen.

Portion Burger-Pommes mit Koriander-Dip.



## Desserts

### FETZ-presso Spezial

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

---

### Pochierter Weinbergs-Pfirsich

mit Thymianeis und Himbeer-Ingwer-Sauce  
(Zubereitungszeit ca. 20 min)

---

### Frisch gebackene Zwetschgentarte mit Nutella-Rahmeis.

(Zubereitungszeit ca. 15 min)

---

### „Süßer Pilz“

Selbstgemachtes Parfait aus heller und dunkler Schokolade.

---

### 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, Mozzarella und Schnittkäse  
von der Mittelrheinziege mit Kirschenf, Brot und Butter.