



Vorspeisen

Maispouardenbrust – mit Tresterbrand geräuchert –
an kleinem Salat mit Traubenkernöl-Dressing und Brotchips.

Ziegenkäse-Carpaccio mediterran
mit Oliven, getrockneten Tomaten, Pesto und Rukola.

Halber Hummer
Gebratener Hummer-Schwanz und
Hummer-Cocktail mit Mango und Chili.

Suppen

Cremige Wildsuppe
mit Fetz-Weinbrand und Einlage.

Cremesüppchen von der Brunnenkresse
mit Sellerie-Stroh und Kurkuma.

Klare Hummersuppe
mit schwarzen Garnelen-Ravioli.

Zwischengang

Filet von der Dorade mit Limonenristotto,
Hummerschaum, Tomate und Basilikum.

| als Hauptgericht



STEAK's

Filetsteak vom Simmentaler Jungbullen aus der Eifel

Ladies Cut (150 g)

Men's Cut (220 g)

Rumpsteak – Dry Aged – vom Simmentaler Färsenrind aus der Eifel

Ladies Cut (150 g)

Men's Cut (220 g)

serviert mit Café-de-Paris-Butter, Sour Crème
oder Blatjang – medium gebraten –

Als Beilagen servieren wir

- kleiner Frühlingssalat mit Traubenkernöl-Dressing
- getrüffelter Blattspinat
- warme Antipasti
- Süßkartoffel-Pommes
- Kartoffel-Zwiebelpüree



Hauptgerichte

Rouladen vom eigenen Dienethaler Highland-Rind,
gedünsteter Wirsing und Zwiebel-Kartoffel-Püree.

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
mit Camembert vom Hof Zorn und Wildschinken,
Süßkartoffelpommes und kleinem Frühlingsalat.

Medaillon vom Seeteufel
mit getrüffeltem Blattspinat und Schlosskartoffeln.

Pikantes Curry vom eigenen Dienethaler Highland-Rind
mit Chili, Zwiebeln, Basmati-Reis und Blatjang.

Ossobucco vom heimischen Hirsch
mit frischer Pasta und Steinchampignons.

Rosa Medaillons vom heimischen Mufflon
mit warmer Anipasti, milder Knoblauchjus und frischer Pasta.

Rosa Lammhüfte
mit orientalischem Couscous und Joghurt-Dip.



Desserts

Variation von der Banane:

Sorbet, Kokos-Shake mit Batida und gebackene Wan-Tan-Banane.

Kaffee-Trilogie

Dunkles Schokoladen-Kaffee-Mousse,
weißes Kaffee-Rahmeis und Cappuccino-Baiser.

Tonkabohnen – Crème Brûlée mit Chili und Ingwer.

Nusszauber

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

Sorbet-Variation

Auswahl verschiedener hausgemachter Fruchtsorbets.

FETZ-presso Spezial

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

Käse

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

| kleine Portion