

## Vorspeisen

Blattsalate mit Erdbeer-Dressing, Balsamico-Crème  
und kandiertem Rhabarber

---

In Sesam gebratener Thunfisch  
mit Avocado bund Endiviensalat „Asia Style“

## Suppen

Cremige Wildsuppe  
mit Fetz-Weinbrand und Einlage

---

Klare Brühe vom deutschen Rind  
mit Markklößchen und feinem Gemüse

## Zwischengang

Kerbel-Crêpe  
gefüllt mit Ragout von grünem und weißen Spargel

## 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 oder Blatjang  
– medium gebraten –

---

Als Beilagen servieren wir

kleiner Frühlingssalat mit Traubenkernöl-Dressing

Ratatouille-Gemüse

Süßkartoffel-Pommes

Rosmarinkartoffeln

## Hauptgerichte

Frischer deutscher Spargel (geschält 300 g)  
mit Sauce Hollandaise und Petersilienkartoffel

**dazu nach Wunsch**

Filet von der Lachsforelle

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

gemischter Schinken (roh, gekocht und vom Wild)

---

Oma Linas „Sonntagsbraten“ vom eigenen Highland-Rind  
mit Paprika, Pilzen, Tomaten und Spätzle

---

Cordon Bleu vom Kalbsrücken

mit Camembert vom Hof Zorn und Wildschinken,  
Süßkartoffelpommes und kleinem Frühlingssalat

---

Kotelette vom „Eifeler Glücksschwein“

- Zucht aus Iberico- und Schwäbisch-Hällischem Landschwein-  
mit grünem und weißem Spargel und Rosmarinkartoffeln

---

Medaillons aus der Rehkeule

mit Pfeffer-Vanille-Sauce, Kerbel-Crêpe und zweierlei Karotten

---

Saftig gebratene Poulardenbrust „Asia Style“

auf süß-saurem Spargel mit Mie-Nudeln

---

Wolfsbarsch auf Risotto von sieben Kräutern

mit Spargel und Hummer-Schaum



## Desserts

---

Bayrisch Crème mit Erdbeeren und Rhabarber

---

Schnitte aus weißem und dunklem Schokoladenmousse

---

Erdbeeren in Altem Balsamico  
mit gebackenem Vanille-Rahmeis und Pistazien-Sahne

---

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

---

Auswahl 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