

Vorspeisen

Knackiger Feldsalat in Feigendressing
€ 6,00 // mit gebratenen Rauchspeckstreifen € 8,50

Cremesuppe vom Sporkenheimer Kürbis
mit Quitte und Ingwer
€ 6,00 // mit gebratener Jakobsmuschel € 8,90

Frisches Wild aus heimischen Wäldern

Hirschkalbsgulasch aus dem Soonwald in Dornfelder-Waldbeersauce
mit hausgemachten Kartoffelklößen
€ 16,90

Braten vom heimischen Hirschkalb an Burgunder-Johannisbeersauce
mit hausgemachten Kartoffelklößen
€ 18,90

Rehschnitzel in der Nusskruste an Burgunder-Sauerkirschsauce
mit hausgemachten Dinkelspätzle
€ 26,90

„Wählen Sie dazu“

Feldsalat in Feigendressing	€ 5,50
Rotweibirne mit Preiselbeeren gefüllt	€ 3,00
Apfelrotkraut	€ 3,00

Hirschkalbs-Rückensteak aus dem Soonwald an Schokoladen-Kisch-Sauce
mit gebratenen Pilzen, glacierten Schwarzwurzeln und Kroketten
€ 32,90

Unsere Weinempfehlung

2016 Ingelheimer Schlossberg Frühburgunder *RH-Selection*
Weingut J. Bettenheimer, Ingelheim
0,1l € 4,90 0,2l € 8,90 0,75l € 30,90

2009 Cabernet Sauvignon & Merlot
Weingut J. Neus VDP, Ingelheim
0,2l € 6,50 0,75l € 22,-