

A P É R O

2020 Riesling Brut Weingut Braunewell, Essenheim	0,1l	€ 6,50
Fetzer's Hausaperitif Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör	0,1l	€ 7,50
Rosé prickelnd alkoholfrei Kolonne Null „Edition Wasem“	0,1l	€ 5,90
Edel & Stark Ruby Port Stil Weingut Singer Fischer	5 cl	€ 7,90

Weinempfehlung aus unserer Schatzkammer

2013 Pinot Noir Reserve
Weingut Bischel VDP // Appenheim, Rheinessen
0,1l € 6,50 | 0,2l € 11,00

2018 Cuvée X (CS|CF|M)
Weingut Knipser VDP // Laumersheim, Pfalz
0,1l € 11,- | € 17,00

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat in Feigen Dressing

Mit gebratenen Speckstreifen	€ 9,90
Mit Wildschweinschinken	€ 14,90
Mit geräucherter Entenbrust	€ 15,50

5 Paar Froschschenkel € 16,50
Knoblauchsauce // Brot

½ Dutzend Weinbergschnecken € 11,90
Knoblauchbutter // Toast

Garnele trifft Jakobsmuschel € 18,50
Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

Unser Garnelenpfännchen € 14,50
Tomate // Chili // Knoblauch

Norwegischer Räucherlachstatar € 13,90
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

Gratinerte Ziegenkäserolle € 13,90
Sporkenheimer Portwein-Feigen // Salatbouquet

Suppen

Sporkenheimer Kürbissuppe € 6,50
Quitte // Ingwer // Kerne // Kernöl
Mit gebratener Jakobsmuschel € 9,90

Unsere Fischsuppe € 13,00
Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

Wildkonsommee € 8,50
Steinpilze // Eigene Einlage // Chester-Stange

Kräftige Rindfleischsuppe € 6,00
Kräuterflädle // Markklößchen

Salate

Beilagen-Feldsalat in Feigendressing € 6,00

Beilagen-Blattsalat in Hausdressing € 5,50

Großer mariniertes Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Hühnerbrust € 19,50

- Gebratenem Wolfsbarschfilet € 21,90

- Gebackenem Camembert & Preiselbeeren € 15,90

Vegetarisch

Graupen-Kürbis-Risotto € 16,90
Kürbis // marinierte Portweinfeigen

Überbackenes Pfannengemüse € 17,90
Schafskäse // Pilawreis

Semmelknödel € 19,90
Pilz-Rahm-Ragout // Blattsalate

Steinpilz-Rahm-Nudeln € 19,90
Hunsrücker Steinpilze // Sahne // Nudeln

Fisch

Hummernudeln - Nouilles au homard € 34,90
Hummerfleisch // Breite Nudeln // Krustentiersauce

Gebratenes Wolfsbarschfilet € 28,50
Garnelen-Knoblauchsauce // Pilawreis // Salat

Gebratenes Zanderfilet € 27,50
Steinpilz-Rahmnudeln // Salat-Feige

Geflügel

Coq au Vin € 20,90
Burgunder-Jus // Perlzwiebeln // Champignons
Kartoffelpüree // Schmor Gemüse

Foie Gras trifft Blutwurst € 33,90
Apfelkonfit // Kartoffelpüree

Fleischgerichte

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 19,90
Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus
Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Rheinhessisches Bauernsteak € 19,50
Ur-Schweine-Rückensteak // Speck // Spiegelei
Bratkartoffeln // Speckbohnen

Stielkotelette vom Ur-Schwein € 22,90
Burgundersauce // Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 24,90
Waldpilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

Schweinelendensteak € 24,50
Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Marktgemüse

Brennender Lindenhofspieß € 22,50
Schweinelende // Speck // Pfeffersauce
Bratkartoffeln // Salat

Rheinhessischer Bauernsteller € 25,50
Schweinelende // Rindersteak // Speck
Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 25,90
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 28,90
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Kalbsrückensteak „Preiselbeer“ € 32,90
-Mit Camembert & Champignons überbacken-
Preiselbeer-Chili // Pommes Dauphine // Feldsalat

Rumpsteak „Café de Paris“ € 32,90
-Mit Café de Paris Butter überbacken-
Bratkartoffeln // Speckbohnen

„Surf & Turf“ € 38,90
Hunsrücker Filetsteak // Gebratene Riesengarnelen
Knoblauchsauce // Marktgemüse // Kartoffel Rösti

Martinsgans

frisch geschmort aus dem Rohr

Wahlweise Brust oder Keule mit Kartoffelklößen

An Gewürz-Orangenjus	€ 28,90
An Grand-Marnier-Rahm	€ 30,90
An Maronen-Apfel-Sauce	€ 32,90

Wildbret

Hirschkalbsgulasch € 17,50
mit Kartoffelklößen oder Butterspätzle

Hirschkalbsbraten € 19,90
Burgunder-Cassis-Sauce // Kartoffelklöße

Rehschnitzel in der Haselnusskruste € 29,90
Burgunder-Sauerkirschsauce // Butterspätzle

Hirschkalbsrückensteak € 35,50
Burgunder-Cassis-Sauce // sautierte Pilze
Glasierte Schwarzwurzeln // Pommes Williams

Beilagen zu Wild & Gans nach Wahl:

Rotweinbirne & Preiselbeeren	€ 3,50
Apfel-Rotkraut	€ 3,50
Feldsalat in Feigendressing	€ 6,00

Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der Eifel. Auf Massentierhaltung wird gänzlich verzichtet und es werden alte Schweinerassen, mit einem ausgewogenem Fleisch-Fett-Verhältnis gezüchtet. Die Verantwortung und der Respekt gegenüber den Tieren, der Natur und den Konsumenten, steht hier an erster Stelle. Dafür steht der Familienbetrieb mit großer Leidenschaft seit 1927.

Ur-Schwein

Stielkotelette *am Knochen* | 350 G | € 16,90
Lendensteak | 250 G | € 16,90

Kalb

Rückensteak | 200 G | € 21,90

Rind

Rib-Eye-Steak | 300 G | € 26,90
Rumpsteak | 200 G | € 22,50
Filetsteak | 200 G | € 28,90

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes € 4,00
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 4,50
Mediterranes Gemüse € 6,50
Grüne Speck-Bohnen € 4,50
KL Blattsalate Haus € 5,50 | Feldsalat Feige € 6,00
GR Blattsalate Haus € 9,90 | Feldsalat Feige € 10,90

Ganze Gans

auf Vorbestellung – für vier Personen

Knusprig geschmort mit zweierlei Saucen

Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Am Tisch tranchiert	€ 169,-
Zum Mitnehmen	€ 129,-

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen gerne die Allergenliste. Alle Preise sind Endpreise.