

A P É R O

Cremant de Loire „Excellence“ 0,1l € 7,90
Bouvet Ladubay, Saumur // Loire-Tal

Kir Royal 0,1l € 8,90
Cremant & Crème de Cassis

2020 Blanc de Noir Brut Nature 0,1l € 7,90
G700 – Granit-Ei // Ingelheim, RH

65/07 Ingelheim Dry Gin & Tonic 0,2l € 10,00

Weinempfehlung

2020 G700 Weißer Burgunder
G700 Wein – Granit-Ei // Ingelheim, Rheinhessen
0,1l € 4,10 | 0,2l € 6,90 | 0,75l € 25,90

2019 Côtes du Rhône
Guigal // Nord-Rhône, Frankreich
0,1l € 4,70 | 0,2l € 7,90 | 0,75l € 27,90

Zum Apéro

Auster „Fines de Claire“ € 4,50 / Stück

Gratinierte Auster „Fines de Claire“ € 5,50 / Stück

Vorspeisen

Blattsalate in Himbeerdressing € 12,90
Gebratene Speck-Pfifferlinge

3 Paar Froschschenkel € 13,90
Knoblauchsauce // Brot

½ Dutzend Weinbergschnecken € 12,90
Knoblauchbutter // Toast

Hausgemachte Gänseleber Terrine € 21,90
Sauternes-Gelée // Marinierte Feigen

Königinnen-Pastete € 15,90
Gefüllt mit Ochsenschwanzragout

Gratinerter Ziegenkäse € 13,90
Sporkenheimer Portwein-Feigen

Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,50
Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

Norwegischer Räucherlachstatar € 14,90
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

Suppen

Französische Zwiebelsuppe € 7,90
Mit Käsecroutons gratiniert

Fischsuppe „Marseiller Art“ € 12,00
Edelfische // Knoblauchbrot

Pfifferling-Rahmsuppe € 7,50
Eigene Einlage // Sahne

Kräftige Rindfleischsuppe € 6,50
Kräuterflädle // Markklößchen

Salate

Großer marinierter Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Hühnerbrust € 19,50

- Gebratenen Speck-Pfifferlingen € 18,90

- Gebratenen Riesengarnelen € 24,90

Vegetarisch

Am Stück geschmorter Porree € 17,90
Waldpilz-Zwiebel-Füllung // Kräuter-Schmand

Allgäuer Käsespätzle € 17,90
Bergkäse // Röstzwiebeln // Blattsalat

Roquefort-Nudeln € 19,90
Roquefort // Sahne // Breite Nudeln

Pfifferling-Rahm-Nudeln € 19,90
Pfifferlinge // Sahne // Breite Nudeln

Fisch

Hummernudeln - Nouilles au homard € 38,90
Hummerfleisch // Breite Nudeln // Krustentiersauce

Gebratenes Zanderfilet € 27,50
Pfifferling-Rahmnudeln // Salat-Himbeere

Fleischgerichte

Rheinhessische Leberklöße € 14,50
Speck-Zwiebelsauce // Sauerkraut // Kartoffelstampf

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 21,90
Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus
Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Medaillons von der Jungschweinelende € 28,90
Pfifferling-Rahmsauce // Butterspätzle
Salat-Himbeere

Lindenhofspieß „brennend serviert“ € 24,50
Schweinelende // Speck // Pfeffersauce
Bratkartoffeln // Salat

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

Spanferkelbraten „sous vide“ € 23,50
Majoran-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

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

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 27,90
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 29,50
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Kalbssteak a la Chef € 31,90
-Mit Camembert überbacken-
Preiselbeer-Chili-Sauce // Kroketten // Blattsalat

Boeuf Bourguignon € 22,50
Burgunder-Jus // Breite Nudeln // Perlwiebeln
Champignons // Schmorgemüse

Rheinischer Sauerbraten € 23,90
Rosinen // Apfel-Rotkraut // Butterspätzle

Hunsrücker Rumpsteak € 38,90
Speck-Pfifferlinge // Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln // Speck-Bohnen

Rinderfilet a la moelle € 38,90
-Filetsteak mit Rindermarkkruste überbacken-
Burgunderjus // Risolée-Kartoffeln // Wilder Brokkoli

„Surf & Turf“ € 39,90

Hunsrücker Filetsteak // Gebratene Riesengarnelen
Knoblauchsauce // Kartoffel Rösti // Wilder Brokkoli

Geflügel

Coq au Vin € 23,90
Burgunder-Jus // Perlwiebeln // Champignons
Kartoffelstampf // Schmorgemüse

Barbarie Entenbrust a l'Orange € 26,90
Orangensauce // Kartoffelstampf // Schmorgemüse

Gebratene Gänseleber trifft Blutwurst € 36,90
Apfelkonfit // Kartoffelstampf

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

Portion Speck-Pfifferlinge € 10,90

Wilder Brokkoli an Mandelbutter € 6,50

Grüne Speck-Bohnen € 5,50

Kleiner Blattsalat Haus- oder Himbeerdressing € 6,90

Großer Blattsalat Haus- oder Himbeerdressing € 10,90

Ab Oktober

Wildbret aus dem Soonwald & Eifel
Vom Jäger unseres Vertrauens

Ab November

Martinsgans in verschiedenen Variationen
Ganze Gans auf Vorbestellung
-auch zum Mitnehmen-

Herbstkulinarium

Am 10. November ab 19 Uhr
5-Gänge-Herbstmenü // € 129,- pro Person
mit begleitenden Weinen vom Weingut Wasem
Kommentiert von Holger Wasem & Edmund Fetzer
Wir bitten um Vorbestellung

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