

A P É R O

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

Fetzer's Hausaperitif 0,1l € 7,90
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör

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

Weinempfehlung

Zum Wild

2021 Blaufränkisch

Weingut Bischel VDP // Appenheim, Rheinhessen
0,1l € 5,00 | 0,2l € 8,30 | 0,75l € 28,90

Zur Gans

2021 Spätburgunder

Weingut Saalwächter // Ingelheim, Rheinhessen
0,1l € 5,20 | 0,2l € 8,70 | 0,75l € 30,50

„Vorweg“

Auster „Fines de Claire“ € 3,90 / Stück
Auf Eis mit Zitrone

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat € 7,50

Feigendressing aus Sporkenheimer Feigen

Mit knusprigen Speckstreifen € 9,90

Mit geräucherter Entenbrust € 15,50

Apfel-Blutwurst-Türmchen € 11,90

Sporkenheimer Apfel & Feldsalat

Rosa Tranchen vom Hirschkalbsrücken € 18,90

Sauce Cumberland // Feldsalat

Handgeschnittenes Tartar vom Rind € 19,50

Klassisch mariniert // Freiland-Ei // Röstbrot

½ Dutzend Weinbergschnecken € 12,90

Knoblauchbutter // Toast

Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,50

Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

Norwegisches Räucherlachstartar € 14,90

Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

Gratinerte Ziegenfrischkäserolle € 14,90

Honig // Pinienkerne // Rote Beete Apfelsalat

Suppen

Sporkenheimer Kürbissuppe € 7,00

Quitte // Ingwer // Kerne // Kernöl

Mit gebratener Jakobsmuschel € 10,90

Unsere Fischsuppe € 13,50

Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

Wildkonsommee € 8,50

Eigene Einlage // Steinpilze

Kräftige Rindfleischsuppe € 6,50

Kräuterflädle // Markklößchen

Salate

Großer mariniertes Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Maispoulardenbrust € 19,50

- Gebratenen Riesengarnelen € 24,90

Vegetarisch

Perlgraupen-Kürbis-Risotto € 19,90

Portwein-Feigen // Feldsalat

Spätzle-Lauch-Auflauf € 17,90

Bergkäse // Salat

Pilz-Rahm-Nudeln € 26,90

Gemischte Pilze // Sahne // Feldsalat

Trüffel-Rahm-Nudeln € 29,90

Frischer Perigord Trüffel // Trüffel-Rahm

Fisch

Filet vom Schwarzen Heilbutt € 26,50

Safransauce // Kartoffel-Kürbisgemüse

Garnelen-Nudeln € 29,90

Riesengarnelen // Krustentiersauce // Breite Nudeln

Gebratenes Zanderfilet „Seemanns Art“ € 27,50

Belugalinsen // Wilder Brokkoli // Garnelensauce

Geflügel

Gebratene Elsässer Maispoulardenbrust € 23,90

Portwein-Jus // Kartoffelplätzchen // Marktgemüse

Fleischgerichte

Rheinnessisches Bauernsteak € 19,90

Ur-Schweine-Rückensteak // Speck // Spiegelei

Bratkartoffeln // Speckbohnen

Stielkotelette vom Ur-Schwein € 22,90

Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 25,90

Waldpilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

Brennender Lindenhofspieß € 24,90

Schweinelende // Speck // Pfeffersauce

Bratkartoffeln // Salat

Rheinnessischer Bauerteller € 26,90

Schweinelende // Rindersteak // Speck

Kräuterbutter // Bratkartoffeln // Speckbohnen

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 27,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 30,50

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Kalbsrückensteak a'la Chef € 33,90

-Mit Camembert & Champignons überbacken-

Preiselbeer-Chili Sauce // Kartoffelplätzchen // Salat

Geschmorte Rinderbäckchen € 26,90

Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Hunsrücker Rumpsteak "Café de Paris" € 33,50

Mit Café de Paris Butter überbacken

Kartoffelplätzchen // Speck-Bohnen

„Surf & Turf“ 41,90

Rinderfilet & Riesengarnelen // Knoblauchsauce

Kartoffelplätzchen // Wilder Brokkoli

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

Martinsgans

frisch geschmort aus dem Rohr

Wahlweise Brust oder Keule mit Kartoffelklößen

An Gewürz-Orangenjus € 29,50

An Grand-Marnier-Rahm € 31,50

An Maronen-Apfel-Sauce € 33,50

Wildbret

Hirschkalbsgulasch € 23,90

Kartoffelklöße oder Butterspätzle

Gefüllte Rotweinbirne

Hirschkalbsbraten € 26,90

Burgunder-Cassis-Sauce // Kartoffelklöße

Gefüllte Rotweinbirne

Rehschnitzel in der Haselnusskruste € 34,90

Burgunder-Sauerkirschsauce // Butterspätzle

Hirschkalbsrückensteak € 38,90

Burgunder-Cassis-Sauce // sautierte Pilze

Kartoffel-Plätzchen // glasierte Schwarzwurzeln

Zu Gans & Wild nach Wahl:

Apfel-Rotkraut € 4,50

Feldsalat in Feigen-Dressing € 7,50

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.

Ur-Schwein

Stielkotelette am Knochen | 350 G | € 16,90

Schweinelendensteak | 250 G | € 17,90

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 € 4,50

Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 5,00

Wilder Brokkoli mit Mandelbutter € 8,00

Grüne Speck-Bohnen € 5,50

KL Blattsalate Haus € 6,90 | Feldsalat Feige € 7,50

GR Blattsalate Haus € 10,90 | Feldsalat Feige € 11,90

Ganze Gans

Nur auf Vorbestellung – für vier Personen

Knusprig geschmort mit zweierlei Saucen

Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Am Tisch tranchiert € 169,-

Zum Mitnehmen € 129,-

Weihnachtsgans - zum selber schmoren

Mit Zubereitungsanleitung – für die Festtage

Ofenfertig vorbereitete Gans – „Roh mariniert“

mit Sauce, Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Abholung am 23. Dezember € 119,-