

A P É R O

2020 Rieslingsekt Brut 0,1l
Weingut Knewitz, Appenheim

Bollinger Special Cuvée Brut 0,1l
Maison Bollinger, Champagne // Reims

Kir Royal 0,1l
Champagner & Cassis Likör

Kukki Cocktail 0,3l
Verschiedene Sorten

Weinempfehlung

2023 Auxerrois *fruchtig-würzige Burgunderstilistik*
Wgt. Aufricht | Meersburg Bodensee, Baden

2022 Côtes du Rhône blanc BIO
Maison Jaboulet | Tain, Rhône, Frankreich

2021 Côtes du Rhône rouge BIO
Maison Jaboulet | Tain, Rhône, Frankreich

Zum Apéro

Auster „Fines de Claire“

Vorspeisen

Wildkräutersalat in Himbeerdressing
Gebratene Speck-Pfifferlinge

3 Paar Froschschenkel
Knoblauchsauce // Toast

½ Dutzend Weinbergschnecken
Knoblauchbutter // Toast

Königinnen-Pastete
Gefüllt mit Ragout fin vom Milchkalb

Gratinierter Ziegenkäse
Glasierter Weinbergpfirsich // Wildkräutersalat

Garnele trifft Jakobsmuschel
Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

Norwegischer Räucherlachstatar
Sauerrahm // Dill // Kartoffel-Rösti

Suppen

Französische Zwiebelsuppe
Mit Käsecroutons gratiniert

„Pot au feu“ vom Edelfisch
Würziger Fischeintopf // Knoblauchbrot

Sporckenheimer Tomatensuppe
Mit 65/07 Ingelheim Dry Gin Sahne

Kräftige Rindfleischsuppe
Kräuterflädle // Markklößchen

Salate

Großer marinierter Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Hühnerbrust
- Gebratenen Speck-Pfifferlingen
- Gebratenen Riesengarnelen

Vegetarisch

Kartoffel-Poree-Auflauf
Mit Reblochon Weichkäse überbacken

Allgäuer Käsespätzle
Bergkäse // Röstzwiebeln // Blattsalat

Pfifferling-Rahm-Nudeln
Pfifferlinge // Sahne // Breite Nudeln

Fisch

„Moules et frites“ Miesmuscheln
Weißweinsud // Landhaus-Pommes // Unsere Majo

„Nouilles au homard“ Hummernudeln
Hummerfleisch // Breite Nudeln // Krustentiersauce

Gebratenes Zanderfilet
Pfifferling-Rahmnudeln // Salat

Fleischgerichte

Rhein Hessische Leberklöße
Speck-Zwiebelsauce // Sauerkraut // Kartoffelstampf

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen
Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus
Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Spanferkelbraten „sous vide“
Majoran-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Fetzer's Schweinelenden-Pfanne
Pfifferling-Rahmsauce // Butterspätzle // Salat

Stielkotelette vom Ur-Schwein
Burgundersauce // Kartoffelpüree // Rahm-Spitzkohl

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken
Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

Hunsrücker Milchkalbsfilet „Kräuterkruste“
Portweinsauce // Kroketten // Marktgemüse

Boeuf Bourguignon
Burgunder-Jus // Breite Nudeln // Perlzwiebeln
Champignons // Schmorgemüse

Rheinischer Sauerbraten
Eigener Saft // Rosinen // Apfelmus // Kartoffelklöße

Hunsrücker Rumpsteak
Speck-Pfifferlinge // Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln // Salat

Rinderfilet a la moelle
-Filetsteak mit Rindermarkkruste überbacken-
Portweinsauce // Risolée-Kartoffeln // Marktgemüse

Rinderfilet a la Richelieu
-Filetsteak mit Tomaten und Comté überbacken-
Sauce Choron // Sautierte Champignons
Risolée-Kartoffeln // Salat

Chateaubriand vom Hunsrücker Rinderfilet
Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten
Sauce Bearnaise | Speck-Pfifferlinge
Bratkartoffeln | Kroketten | Gemüsevariation

Geflügel

Coq au Vin
Burgunder-Jus // Perlzwiebeln // Champignons
Kartoffelstampf // Vanillekarotten

Barbarie Entenbrust a l'Orange
Orangensauce // Kartoffelstampf // Vanillekarotten

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 |
Lendensteak | 250 G |

Kalb

Rückensteak | 200 G |
Filet | 200 G |

Rind

Rib-Eye-Steak | 300 G |
Rumpsteak | 200 G |
Filetsteak | 200 G |

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Sauce Choron
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln
Risolée-Kartoffeln

Portion Speck-Pfifferlinge
Marktgemüse
Kleiner Blattsalat *Haus- oder Himbeerdressing*
Großer Blattsalat *Haus- oder Himbeerdressing*

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 16. November ab 19 Uhr
5-Gänge-Herbstmenü
Mit den Weingütern Neus & Saalwächter
Kommentiert vom Seniorchef 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.