

## A P É R O

**2020 Blanc de Noir Brut Nature** 0,1l € 7,90  
G700 – Granit-Ei & Jens Bettenheimer

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

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

### Weinempfehlung

#### 2021 Blaufränkisch

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

#### 2020 Spätburgunder Alte Reben

G700 – Granit Ei & Saalwächter // Ingelheim, RH  
0,1l € 7,50 | 0,2l € 12,50 | 0,75l € 46,90

### Zum Apéro

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

### Vorspeisen

#### Sporkenheimer Feldsalat

Feigendressing aus Sporkenheimer Feigen

**Mit knusprigen Speckstreifen € 11,90**

**Mit geräucherten Entenbrust-Tranchen € 17,50**

**Mit rosa Tranchen vom Hirschrücken € 20,90**

#### Apfel-Blutwurst-Türmchen € 12,90

Sporkenheimer Apfel & Feldsalat

#### ½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Knoblauchbutter // Toast

#### 3 Paar Froschschenkel € 13,90

Knoblauchsauce // Toast

#### Crème Brûlée von der Gänseleber € 24,90

Calvados Apfel // Brioche

#### Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90

Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

#### Zweierlei vom Räucherfisch € 16,90

Lachstartar & Forellenfilet // Meerrettich

#### Gratinerte Ziegenkäserolle € 15,90

Honig // Pinienkerne // Portweinfeigen // Salat

### Suppen

#### Sporkenheimer Kürbissuppe € 8,50

Quitte // Ingwer // Kerne // Kernöl

**Mit gebratener Jakobsmuschel € 12,50**

#### Unsere Fischsuppe € 14,50

Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

#### Französische Zwiebelsuppe € 8,50

Käsecrouton

#### Kräftige Rindfleischsuppe € 7,00

Kräuterflädle // Markklößchen

### Fleischgerichte

#### Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 24,90

Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus  
Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

#### Rheinheinisches Bauernsteak € 23,90

Ur-Schweine-Rückensteak // Speck // Spiegelei  
Bratkartoffeln // Speckbohnen

#### Stielkotelette vom Ur-Schwein € 26,90

Burgunder Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

#### Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 28,90

Pilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

#### Spanferkelbraten „sous vide“ € 25,90

Majoran-Jus // Kartoffelklöße // Rahm-Spitzkohl

#### Brennender Lindenhofspieß € 27,90

Schweinelende // Speck // Pfeffersauce  
Bratkartoffeln // Salat

#### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 30,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

#### Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 33,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

#### Kalbsrückensteak „Camembert“ € 35,90

-Mit Camembert überbacken-  
Preiselbeer-Chilisauce // Kroketten // Salat

#### Hunsrücker Rumpsteak € 34,50

Jus // Schmelzwiebeln // Bratkartoffeln // Salat

#### „Surf & Turf“ 44,90

Rinderfilet & Riesengarnelen // Knoblauchsauce  
Kartoffelplätzchen // Marktgemüse

#### Rinderfilet a la moelle € 39,90

-Filetsteak mit Rindermarkkruste überbacken-  
Portweinsauce // Kroketten // Marktgemüse

#### Chateaubriand vom Hunsrücker Rinderfilet € 97,00

Für 2 Personen | Zubereitungszeit ca. 45 Minuten  
Sauce Bearnaise | Sautierte Pilze  
Bratkartoffeln | Kroketten | Gemüsevariation

### Wildbret

#### Hirschkalbsgulasch € 25,50

Kartoffelklöße oder Butterspätzle

#### Hirschkalbsbraten € 28,90

Burgunder-Cassis-Sauce // Kartoffelklöße

#### Rehschnitzel im Haselnussmantel € 35,90

Burgunder-Sauerkirschsauce // Butterspätzle

#### Hirschkalbsrückensteak „Walnusskruste“ € 41,90

Burgunder Jus // Kartoffelplätzchen  
Sautierte Pilze // Glasierte Schwarzwurzeln

#### Haschee vom Soonwälder Wildbret € 24,90

Handgemachte Nudeln

#### Zum Wild nach Wahl:

Apfel-Rotkraut € 4,50

Feldsalat – Feigendressing € 8,00

### Fisch

„Moules et frites“ Miesmuscheln € 25,90  
Weißweinsud // Landhaus-Pommes // Unsere Majo

#### Filet vom Schwarzen Heilbutt € 28,50

Safransauce // Perlgrauen-Kürbis-Risotto

#### Hausgemachte Nudeln mit Garnelen € 28,90

Krustentiersauce // Salat

#### Gebratenes Zanderfilet € 31,50

Steinpilz-Rahm-Nudeln

### Geflügel

#### Coq au Vin € 26,50

Burgunder-Jus // Perlzwiebeln // Champignons  
Kartoffelstampf // Vanillekarotten

#### Barbarie-Entenbrust „sous vide“ 29,90

Orangensauce // Kroketten // Vanillekarotten

### Salate

#### Großer mariniertes Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Maispoularde € 23,90

- Gebratenen Riesengarnelen & Dip € 25,90

### Vegetarisch

#### Perlgrauen-Kürbis-Risotto € 19,90

Marinierte Portwein-Feigen

#### Kartoffel-Kürbis Auflauf € 17,90

Mit Bergkäse gratiniert

#### Steinpilz-Rahm-Nudeln € 24,90

Frische Steinpilze // Handgemachte Nudeln

#### Allgäuer Käsespätzle € 19,50

Röstzwiebeln // Salat

### Ab November

#### Martinsgans in verschiedenen Variationen

##### Ganze Gans auf Vorbestellung

Für 4 Personen - mit zweierlei Saucen,  
Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Tranchiert im Restaurant € 169,-

Zum Mitnehmen € 129,-

#### Herbstkulinarium

Am 16. November ab 19 Uhr

5-Gänge-Herbstmenü // € 139, pro Person

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 sehr gerne die Allergenliste.  
Alle Preise sind Endpreise.