

## 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 € 5,30 | 0,2l € 8,90 | 0,75l € 28,90

#### Zur Gans

#### 2020 Spätburgunder Alte Reben

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

### „Vorweg“

Auster „Irische Felsenauster“ € 4,90 / Stück  
Auf Eis mit Zitrone

### Vorspeisen

#### Sporkenheimer Feldsalat € 8,50

an Traubenkernöl-Dressing

Mit Trauben & karamellisierten Walnüssen € 13,90

Mit geräucherter Entenbrust € 17,50

Mit geräucherter Hirschschinken € 18,90

#### Apfel-Blutwurst-Türmchen € 12,90

Sporkenheimer Apfel & Feldsalat

#### Handgeschnittenes Tartar vom Rind € 24,50

Klassisch mariniert // Freiland-Ei // Belper Knolle

#### ½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Knoblauchbutter // Toast

#### Crème Brûlée von der Gänseleber € 21,90

Calvados Äpfel // Brioche

#### Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90

Belugalinsen // Safran // gebratener Speck

#### Zweierlei vom Räucherfisch € 16,90

Lachstartar & Fischfilet // Meerrettich

#### Gratinerte Ziegenkäserolle € 16,90

Rote-Beete-Carpaccio // karamellierte Walnüsse

### Suppen

#### Sporkenheimer Kürbissuppe € 8,50

Quitte // Ingwer // Kerne // Kernöl

Mit gebratener Jakobsmuschel € 12,50

#### Unsere Fischsuppe € 14,50

Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

#### 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 // Speck-Rosenkohl

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

Burgunder-Jus // Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

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

Pilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

#### Lindenhofspieß „brennend serviert“ € 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 & Champignons überbacken-  
Preiselbeer-Chilisauce // Kartoffelplätzchen // Salat

#### Hunsrücker Rumpsteak € 35,90

#### Hunsrücker Rinderfilet € 39,90

wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce  
Bratkartoffeln // Speck-Rosenkohl

#### Rinderfilet a la moelle € 39,90

-Filetsteak mit Rindermarkkruste überbacken-  
Portweinsauce // Kartoffelplätzchen // Rosenkohl

### Wildbret

#### Aus dem Soonwald

#### 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 € 22,90

Handgemachte Nudeln

#### Zum Wild nach Wahl:

Apfel-Rotkraut € 4,50

Sporkenheimer Feldsalat € 8,00

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

### Martinsgans

frisch geschmort aus dem Rohr

#### Wahlweise Brust oder Keule mit Kartoffelklößen

An Gewürz-Orangenjus € 28,90

An Grand-Marnier-Rahm € 31,50

An Maronen-Apfel-Sauce € 33,50

#### Zur Gans nach Wahl:

Apfel-Rotkraut € 4,50

Sporkenheimer Feldsalat € 8,00

### Fisch

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

Safransauce // Perlgraugen-Kürbis-Risotto

#### Garnelen-Nudeln € 29,90

Riesengarnelen // Krustentiersauce // Breite Nudeln

#### Gebratenes Zanderfilet € 31,50

Waldpilz-Rahm-Nudeln // Steinpilz & Pfifferling

### Salat

#### Marinierter Sporkenheimer Feldsalat € 27,90

Tranchen vom Hirschrücken // Sauce Cumberland

### Vegetarisch

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

Gratinerte Ziegenkäserolle

#### Waldpilz-Rahm-Nudeln € 26,90

Steinpilz & Pfifferling // Sahne // Salat

#### Gebackener Esrom – dänischer Käse € 17,90

Preiselbeer-Meerrettich // Feldsalat

### 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 € 109,-