

A P É R O

| | | |
|--|------|---------|
| 2020 Blanc de Noir Brut Nature G700 – Granit-Ei // Ingelheim, RH | 0,1l | € 7,90 |
| Fetzer's Hausaperitif Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör | 0,1l | € 7,90 |
| Moscow Mule Absolut Vodka & Ginger Beer | 0,2l | € 10,00 |
| Winter-Spritz Rieslingsekt // Aperol // Cranberry Saft | 0,2l | € 8,90 |

Weinempfehlung

2021 Weißer Burgunder

G700 – Granit Ei & Bettenheimer // Ingelheim, RH
0,1l € 3,50 | 0,2l € 5,90 | 0,75l € 19,90

2020 Spätburgunder Alte Reben

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

2022 Spätburgunder „Muschelkalk“

Weingut J. Neus // Ingelheim, RH
0,1l € 7,50 | 0,2l € 8,90 | 0,75l € 28,00

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat € 8,00

an Traubenkernöl-Dressing

Mit Trauben & karamellisierten Walnüssen € 13,90

Mit geräucherter Entenbrust € 17,50

Mit geräucherter Hirschschenkel € 17,90

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

Rosa Rehrücken aus dem Soonwald € 18,90

Rote Beete Carpaccio // Rote Beete Espuma

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

Maronen-Cremesuppe € 7,90

Eigene Einlage // Sahne

Unsere Fischsuppe € 14,50

Würziger Eintopf // Knoblauchbrot

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,00

Kräuterflädle // Markklößchen

„Vorweg“

Auster „Irische Felsenauster“ € 4,90 / Stück

Auf Eis mit Zitrone

Fleischgerichte

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 24,90

Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus

Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Rheinhesisches 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

Schnweinelendensteak € 28,90

Pfeffersauce // Bratkartoffeln // Speck-Rosenkohl

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 „Steinpilz“ 39,90

Steinpilz-Demi-Glace

Kartoffelplätzchen // Winterliches Gemüse

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

Zum Wild nach Wahl:

Apfel-Rotkraut € 4,50

Sporkenheimer Feldsalat € 8,00

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 // Perlgraupen-Rote-Beete-Risotto

Garnelen-Nudeln € 29,90

Riesengarnelen // Krustentiersauce // Breite Nudeln

Gebratenes Zanderfilet € 31,50

Waldpilz-Rahm-Nudeln // Steinpilz & Pfifferling

Vegetarisch

Trüffel-Rahm-Nudeln € 27,90

Mit frischem Trüffel aus dem Perigord

Waldpilz-Rahm-Nudeln € 26,90

Steinpilz & Pfifferling // Sahne // Salat

Perlgraupen-Rote-Beete-Risotto € 19,90

Gratinerte Ziegenkäserolle

Gebackener Esrom – dänischer Käse € 17,90

Preiselbeer-Meerrettich // Feldsalat

Liebe Gäste, für Ihre übrig geblieben Speisen stellen wir gerne lizenziertes Verpackungsmaterial zur Verfügung. Hierfür berechnen wir zwei Euro pro Person. Alternativ haben Sie gerne die Möglichkeit Ihre eigenen Verpackungen mitzubringen. Besten Dank für Ihr Verständnis.

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

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,-