

A P É R O

Champagner Bollinger Brut	0,1l	€ 13,90
Maison Bollinger, Champagne, Frankreich		
Rosé Brut	0,1l	€ 7,90
Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen		
Fetzer's Hausaperitif	0,1l	€ 7,90
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör		
Moscow Mule	0,2l	€ 10,00
Absolut Vodka & Ginger Beer		
Winter-Spritz	0,2l	€ 9,50
Secco // Aperol // Cranberry Saft		

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat an Traubenkernöl-Dressing	
Mit gebratenen Speckstreifen	€ 13,90
Mit geräuchertem Hirschschinken	€ 17,90

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90

Knoblauchbutter // Toast

Tartar vom Räucherlachs € 16,90

Sauerrahm // Dill // Kartoffelrösti

Gratinierte Ziegenkäserolle € 16,90

Rote-Beete-Carpaccio // karamellierte Walnüsse

Suppen

Maronen-Cremesuppe € 8,50

Eigene Einlage // Sahne

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50

Kräuterflädle // Markklößchen

Weihnachtsgans

frisch geschmort aus dem Rohr

Wahlweise Brust oder Keule € 35,90

Grand Marnier Sauce // Kartoffelklöße // Apfel-Rotkraut

Wildbret

Soonwälder Hirschkalbsgulasch € 29,90

Butterspätzle // Apfel-Rotkraut

Soonwälder Hirschkalbsbraten € 33,90

Burgunder-Cassis-Rahmsauce // Kartoffelklöße // Apfel-Rotkraut

Rosa gebratener Soonwald-Rehrücken € 41,90

Schoko-Kirsch-Sauce // Butterspätzle // Winterliches Gemüse

Fleischgerichte

Geschmorte Burgunder Schweinebäckchen € 27,90

Spätburgunder-Schalotten-Pflaumen-Jus

Kartoffelstampf // Rahm-Spitzkohl

Fetzers Schweine-Lendenteller € 28,90

Pilzrahmsauce // Butterspätzle // Blattsalate

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken € 31,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Blattsalate

Steak vom Milchkalbsrücken € 35,90

Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind € 35,90

Filet vom Hunsrücker Weiderind € 39,90

wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Bratkartoffeln // Speck-Rosenkohl

Rinderroulade „Hausfrauen Art“ 29,90

Burgunderjus // Kartoffelpüree // Rotkraut

Fisch

Filet vom Schwarzen Heilbutt € 29,50

Safransauce // Perlgraupen-Rote-Beete-Risotto

Vegetarisch

Waldpilz-Rahm-Nudeln € 26,90

Steinpilz & Pfifferling // Sahne // Salat

Perlgraupen-Rote-Beete-Risotto € 19,90

Gratinierte Ziegenkäserolle

Weihnachtsmenü

Maronen-Cremesuppe

**Geschmorte Brust von der Weihnachtsgans
an Grand Marnier Sauce mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut**

Cremiges Zimteis mit heißen Burgunderpflaumen und Sahne

€ 54,-

Dessert

Cremiges Zimteis € 11,90

Heiße Burgunderpflaumen // Sahne

Valrhona Schokoladenmousse & Christstollen Parfait € 14,90

Marinierte Schattenmorellen // Crumble

Eine Kugel cremiges Walnusseis & Bailey's Irish Cream € 7,90

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

Wir reichen Ihnen sehr gerne die Allergenliste. Alle Preise sind Endpreise.