

# A P É R O

La Principessa Rosé Brut 0,1l € 8,90

Weingut Prinz Salm VDP, Wallhausen, Nahe

Fetzer's Hausaperitif 0,1l € 7,90

Rieslingsekt & Weinberg Pfirsichlikör

G700 Blanc de Noirs Brut Nature 0,1l € 7,90

G700 – Granit Ei & J. Bettenheimer

Moscow Mule 0,2l € 10,-

Absolut Vodka & Ginger Beer

## Weinempfehlung

### 2024 Silvaner

Weingut Bischel VDP // Appenheim, Rheinhessen

0,1l € 4,10 | 0,2l € 6,90 | 0,75l € 23,90

### 2022 G700 Weißer Burgunder *aus dem Granit-Ei*

J. Bettenheimer | Ingelheim, Rheinhessen

0,1l € 3,90 | 0,2l € 6,50 | 0,75l € 21,90

### 2021 G700 Sauvignon Blanc *aus dem Granit-Ei*

J. Bettenheimer // Ingelheim, Rheinhessen

0,1l € 4,40 | 0,2l € 7,40 | 0,75l € 25,90

## Vorspeisen

### Unser Spargelsalat € 13,90

Kräuter-French-Dressing // Toast & Butter

### Mit IKARIMI Lachstranchen € 20,90

### Rosa Tranchen vom Kalbsrücken € 19,90

Thunfisch Majo // Grüner Spargel // Kapernäpfel

### Tartar vom norwegischen Räucherlachs € 16,90

Kartoffel-Puffer // Wildkräutersalat

## Suppen

### Spargelcremesuppe € 7,90

Spargelstücke // Sahne

### Mit Jakobsmuschel € 12,50

### Spargelessenz € 7,00

Spargelstücke // Schnittlauch

### Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50

Kräuterflädle // Markklößchen

## Vegetarisch

### Hausgemachte Rahm-Nudeln € 26,90

Frische Morcheln // Spargel // Gartenkräuter

### Tiroler Schlutzkrapfen € 19,90

Topfen-Spinat-Füllung // Bergkäse // Butter

## Geflügel

### Gebratene Maispoularde € 26,90

Portweinsauce // Kroketten // Marktgemüse

## Fisch

### Gebratenes Filet von der Eismeerforelle € 27,90

Safransauce // Beluga Linsen // Salat

### Gebratenes Zanderfilet € 39,50

Spargel-Morchel-Rahm // Hausgemachte Nudeln

## Fleischgerichte

### Schweineschnitzel „Wiener Art“ € 28,90

Spargel-Rahmgemüse // Neue Kartoffeln

### Schweine-Lendenpfanne € 28,90

Pilzrahmsauce // Butterspätzle // Salat

### Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 31,90

Preiselbeeren // Landhaus Pommes // Salat

### Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 34,90

Preiselbeeren // Landhaus-Pommes // Salat

### Hunsrucker Milchkalbsfilet € 38,50

Sauce Bearnaise // Champignons

Kroketten // Grüner Spargel mit Mandelbutter

### Geschmorte Rinderbacke „Bourguignon“ € 27,90

Burgunderjus mit Wurzelgemüse // Kartoffelpüree

Hunsrucker Filetsteak 200 Gr. € 42,50

Hunsrucker Rib-Eye Steak 300 Gr. € 41,90

Hunsrucker Rumpsteak 220 Gr. € 38,90

Mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce

Bratkartoffeln // Pfannen-Spargel-Tomaten-Gemüse

## Oster - Lamm

### Rosa gebratenes Lammrückensteak € 31,90

Thymianjus // Speckbohnen // Bratkartoffeln

### Lammragout von der Binger Heidschnucke € 25,90

Mediterraner Gemüse Couscous

### Lammbraten von der Binger Heidschnucke € 28,90

Thymianjus // Kartoffel-Bohnengemüse

## Spargel

*Unser Spargel wird in unserem Hause handgeschält*

*und ist tagesfrisch vom Bauer unseres Vertrauens*

### 300 Gr. Stangenspargel „Vinaigrette“ € 19,90

gehacktes Ei // Gartenkresse // Toast & Butter

### Mit IKARIMI Lachstranchen € 29,90

## Spargelkarte „Klassisch“

### 300 Gr. Frischer Stangenspargel

Natur // als Beilage € 18,90

Zerlassene Butter & neue Kartoffeln € 23,90

Sauce Polonaise & neue Kartoffeln € 24,90

Sauce Hollandaise & neue Kartoffeln € 26,50

Maracuja-Hollandaise & neue Kartoffeln € 26,90

Mandelbutter & neue Kartoffeln € 26,90

### Zum Spargel empfehlen wir:

Gekochter Metzgerschinken € 8,50

Schwarzwälder Schinken € 8,50

Zweierlei Schinken // *gekocht & roh* € 8,50

Schweinefilet-Schnitzel „Wiener Art“ € 13,90

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken € 17,50

Medaillons vom Milchkalbsfilet € 27,90

Rumpsteak vom Hunsrucker Rind € 25,50

Filetsteak vom Hunsrucker Rind € 29,90

Geräucherte IKARIMI Lachstranchen € 14,90

Gebratenes Eismeerforellenfilet € 18,90

*Liebe Gäste,*

*für Verpackungsmaterial, berechnen wir € 1,- pauschal/Person.  
Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns  
anzusprechen. Alle Preise sind Endpreise*