

A P É R O

G700 Blanc de Noirs Brut Nature G700 – Granit Ei & J. Bettenheimer	0,1l	€ 7,90
Frerejean Frères 1er Cru Brut Champagne Avize	0,1l	€ 11,90
Kir Royal Champagner & Cassis Likör	0,1l	€ 13,90

Weinempfehlung

2023 Sancerre *Sauvignon Blanc*
Roc de L´Abbaye | Sancerre, Loire, Frankreich
0,1l € 5,90 | 0,2l € 9,90 | 0,75l € 29,90

2011 Cuvée Imperial (BF | CS | M | CF)
Schloss Halbturm // Österreich, Neusiedlersee
0,1l € 11,10 | 0,2l € 18,50 | 0,75l € 65,00

„Vorweg“

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

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat 8,90
in Apfel-Speckdressing
Mit knusprigen Speckstreifen € 14,90

Apfel-Blutwurst-Türmchen € 13,90
Röstzwiebeln | Feldsalat

Wildpastete im Teigmantel € 20,90
Sauce Cumberland | Feldsalat

Olis gebratene Reh-Maultasche € 18,90
Preiselbeer-Jus | Sautierter Trevisano

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90
Mit Knoblauchsauce gratiniert | Toast

Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90
Belugalinsen | Safransauce | Gebratener Speck

Tartar vom Nordsee Matjes € 13,90
Rote Beete | Pumpernickel

Gratinierter Ziegenkäse € 16,90
Kürbis | Karamellisierte Walnüsse | Feldsalat

Suppen

Sporkenheimer Kürbissuppe € 8,90
Quitte | Ingwer | Kerne | Kernöl
Mit gebratener Jakobsmuschel € 12,90

Französische Zwiebelsuppe € 8,50
Mit Käsecrouton gratiniert

Bouillabaise „Marseiller Art“ € 14,90
Würziger Fischeintopf | Knoblauchbrot

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,90
Kräuterflädle | Markklößchen

Salate

Großer marinierter Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Maishähnchenbrust € 24,90
- Gebackenem Camembert & Preiselbeere € 19,90
- Gebratenen Garnelen & Aprikosen-Dip € 27,90

Vegetarisch

Curry vom Sporkenheimer Kürbis vegan € 19,90
Kokosmilch | Cashewkerne | Reis

Steinpilz-Rahm-Nudeln € 26,90
Binger Steinpilze | Bandnudeln | Blattsalat

Allgäuer Käsespätzle € 19,50
Röstzwiebeln | Blattsalat

Fisch

Gebratenes Filet vom Lofoten Kabeljau € 29,50
Safransauce | Belugalinsen | Mandelbrokkoli

„Nouilles au homard“ Hummernudeln € 41,90
Hummerfleisch | Bandnudeln | Krustentiersauce

Gebratenes Zanderfilet € 29,50
Rahmsauerkraut | Kartoffelpüree

Geflügel

Coq au Vin € 26,50
Burgunder-Jus | Perlzwiebeln | Champignons
Kartoffelstampf | Marktgemüse

Barbarie Entenbrust a l’Orange € 29,90
Orangensauce | Kartoffelplätzchen | Marktgemüse

Fleischgerichte

Bauernsteak vom Hunsrucker Ur-Schwein € 26,90
Speck | Spiegelei | Bratkartoffeln | Speckbohnen

Stielkotelette vom Ur-Schwein 350 Gr. € 27,90
Burgundersauce | Kartoffelpüree | Rahmwirsing

Spanferkelbraten „sous vide“ € 26,90
Majoran-Jus | Kartoffelstampf | Rahmwirsing

Fetzer’s Schweinelenden-Pfanne € 32,90
Waldpilz-Rahmsauce | Butterspätzle | Salat

Lindenhof-Spieß „flambiert“ € 31,90
Schweinelende | Pfeffersauce | Bratkartoffel | Salat

Kalbsrückensteak „a la Chef“ € 39,90
Mit Camembert überbacken
Preiselbeer-Chili-Sauce | Kartoffelplätzchen | Salat

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken € 33,50
Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken € 36,50
Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Tafelspitz vom Hunsrucker Weiderind € 27,50
Sahnemeerrettich | Rahmwirsing | Salzkartoffeln

Hunsrucker Rumpsteak „Steinpilz“ € 40,90
Binger Steinpilze | Sauce Bearnaise
Bratkartoffeln | Feldsalat

„Surf & Turf“ 44,90
Hunsrucker Rinderfilet & Riesengarnelen
Knoblauchsauce | Kartoffelplätzchen | Gemüse

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

Wildbret aus dem Soonwald

Hirschkalbsgulasch € 27,50
Kartoffelklöße oder Butterspätzle
Gefüllte Rotweinbirne

Hirschkalbsbraten € 29,90
Burgunder-Cassis-Sauce | Kartoffelklöße
Gefüllte Rotweinbirne

Hirschkalbsrückensteak € 43,90
Binger Steinpilze | Burgunder Jus
Kartoffelplätzchen | Marktgemüse

Gebratene Hirschleber € 26,90
Burgunder-Schalotten-Jus | Apfel-Birnen-Confit
Kartoffelstampf | Roter Schmorkohl

Rehschnitzel in der Haselnusskruste € 35,90
Burgunder-Sauerkirschsauce | Butterspätzle
Gefüllte Rotweinbirne

Zum Wild nach Wahl:
Apfel-Rotkraut € 5,00
Feldsalat in Apfel-Speckdressing € 8,90

Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Unser Fleisch beziehen wir größtenteils von der Fleischerei Beisiegel aus Bad Kreuznach. Genießen Sie feines Simmentaler Rind aus dem Hunsrück und der Eifel. Auf Massentierhaltung wird gänzlich verzichtet und es werden alte Schweinerassen, mit einem ausgewogenem Fleisch-Fett-Verhältnis gezüchtet. Die Verantwortung und der Respekt gegenüber den Tieren, der Natur und den Konsumenten, steht hier an erster Stelle. Dafür steht der Familienbetrieb mit großer Leidenschaft seit 1927.

Ur-Schwein

Stielkotelette | 350 G | € 18,90
Schweinelendensteak | 250 G | € 19,90

Kalb

Rückensteak | 200 G | € 28,90

Rind

Rumpsteak | 200 G | € 28,90
Filetsteak | 200 G | € 29,90

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Sauce Bearnaise
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

Wählen Sie Ihre Beilagen:

Landhaus-Pommes € 5,00
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 5,50
Grüne Speck-Bohnen € 6,00
Portion Marktgemüse € 6,50
KL Blattsalate HD € 6,90 | Feldsalat € 8,90
GR Blattsalate HD € 11,90 | Feldsalat € 13,90

Ab November

Martinsgans in verschiedenen Variationen

Ganze Gans auf Vorbestellung

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

Tranchiert im Restaurant € 195,-
Zum Mitnehmen € 159,-