

## A P É R O

2021 Blanc de Blancs Brut Nature 0,1l € 8,90  
G700 – Granit-Ei & Braunewell

Fetzer´s Hausaperitif 0,1l € 7,90  
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör

“Aperol-Winter-Spritz” 0,2l € 9,50  
Secco, Aperol, winterliche Gewürze

Moscow Mule 0,2l € 10,-  
Absolut Vodka & Ginger Beer

### Weinempfehlung

2016 Assmannshäuser Spätburgunder  
Weingute Krone VDP, Assmannshausen, Rheingau  
0,1l € 5,40 | 0,2l € 8,90 | 0,75l € 30,50

### „Vorweg“

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

### Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat € 8,90  
an Traubenkernöl-Dressing  
Mit knusprigen Speckstreifen € 14,90  
Mit geräucherter Entenbrust € 17,00  
Mit geräuchertem Hirschschinken € 18,90

Apfel-Blutwurst-Türmchen € 13,90  
Sporkenheimer Apfel & Feldsalat

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90  
Knoblauchbutter | Toast

3 Paar Froschschenkel € 13,90  
Knoblauchsauce | Toast

Wildpastete im Teigmantel € 20,90  
Sauce Cumberland | Feldsalat

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

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

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

Gratinerte Ziegenkäserolle € 16,90  
Rote-Beete-Carpaccio | Karamellierte Walnüsse

### Suppen

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

Unsere Fischsuppe € 14,90  
Würziger Eintopf | Knoblauchbrot

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,90  
Kräuterflädle | Markklößchen

### Fleischgerichte

Rheinheissisches Bauernsteak € 26,90  
Ur-Schweine-Rückensteak | Speck | Spiegelei  
Bratkartoffeln | Speck-Rosenkohl

Stielkotelette vom Ur-Schwein € 27,90  
Jus | Kartoffelstampf | Speck-Rosenkohl

Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 31,90  
Pilzrahmsauce | Butterspätzle | Salat

Lindenhofspieß „brennend serviert“ € 31,90  
Schweinelende | Speck | Pfeffersauce  
Bratkartoffeln | Salat

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

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

Kalbsrückensteak „a la Chef“ € 39,90  
-Mit Camembert & Champignons überbacken-  
Preiselbeer-Chilisauce | Kartoffelplätzchen | Salat

Hunsrucker Rumpsteak € 38,90  
Hunsrucker Rinderfilet € 40,90  
wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce  
Bratkartoffeln | Speck-Rosenkohl

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

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

### Wildbret

#### Aus dem Soonwald

Hirschkalbsgulasch € 27,50  
Kartoffelklöße oder Butterspätzle

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

Rehschnitzel im Haselnussmantel € 35,90  
Burgunder-Sauerkirschsauce Butterspätzle

Hirschkalbsrückensteak „Steinpilz“ € 43,90  
Burgunder Jus | Kartoffelplätzchen  
Binger Steinpilze | Speck-Rosenkohl

#### Zum Wild nach Wahl:

Apfel-Rotkraut € 4,50  
Sporkenheimer Feldsalat € 8,90

### Martinsgans

frisch geschmort aus dem Rohr

Wahlweise Brust oder Keule mit Kartoffelklößen  
An Gewürz-Orangenjus € 34,90  
An Grand-Marnier-Rahm € 36,90

#### Zur Gans nach Wahl:

Apfel-Rotkraut € 4,50  
Sporkenheimer Feldsalat € 8,90

### Fisch

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

Garnelen-Nudeln € 34,90  
Riesengarnelenspieß | Krustentiersauce

Gebratenes Zanderfilet € 31,50  
Steinpilz-Rahm-Nudeln

### Vegetarisch

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

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

Allgäuer Käsespätzle € 19,90  
Röstzwiebeln | Blattsalat

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 € 195,-

Zum Mitnehmen € 159,-

#### Weihnachtsgans - zum selber schmoren

Mit Zubereitungsanleitung – für die Festtage

Ofenfertig vorbereitete Gans – „Roh mariniert“  
mit Sauce, Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Abholung am 23. Dezember € 145,-