

# A P É R O

2021 Blanc de Blancs Brut Nature G700 – Granit-Ei & Braunewell	0,1l	€ 8,90
Fetzer's Hausaperitif Rieslingsekt mit Weinbergpfirsichlikör	0,1l	€ 7,90
"Aperol-Winter-Spritz" Secco, Aperol, winterliche Gewürze	0,2l	€ 9,50
Moscow Mule Absolut Vodka & Ginger Beer	0,2l	€ 10,-

## Weinempfehlung

### Zur Gans

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

### Zum Wild

2022 Cuvée No. 6 (CS/PN)  
Mett & Weidenbach | Ingelheim, Rheinhessen  
0,1l € 4,70 | 0,2l € 7,90 | 0,75l € 27,50

## Vorspeisen

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

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

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90  
Knoblauchbutter | Toast

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 | Karamellisierte 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

Rheinhessisches 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

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

Hunsrücker Rumpsteak „Stein-Champignon“ € 39,90  
Steinchampignons | Bratkartoffeln | Feldsalat

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

## 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

Trüffel-Nudeln € 29,90  
Frischer Perigord-Trüffel | Bandnudeln

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

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,-