

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

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

Mit geräuchertem Hirschschinken € 18,90

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

Räucherlachstartar € 16,90

Sauerrahm | Dill | Kartoffel-Puffer

Garnele trifft Jakobsmuschel € 19,90

Safransauce | Belugalinsen | Speck

Gratinerte Ziegenkäserolle € 16,90

Rote-Beete-Carpaccio | Karamellisierte Walnüsse

Suppen

Maronencremesuppe € 9,50

Eigene Einlage | Sahne

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 „Stein-Champignon“ € 39,90

Steinchampignons | 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 € 38,90

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

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,-