

A P É R O

Frerejean Frères 1er Cru Brut	0,1l	€ 12,90
Champagne Avize		
Rosé Brut	0,1l	€ 7,90
Weingut Braunewell, Essenheim, Rheinhessen		
Fetzer's Hausaperitif	0,1l	€ 7,90
Rieslingsekt mit Weinbergspfirsichlikör		
Moscow Mule	0,2l	€ 10,00
Absolut Vodka & Ginger Beer		
Winter-Spritz	0,2l	€ 9,50
Secco Aperol Cranberry Saft Zimt Anis		

Weihnachtsgans

Wahlweise Brust oder Keule € 39,90

Grand Marnier Sauce | Kartoffelklöße | Apfel-Rotkraut

Fleischgerichte

Geschmorte Schweinebäckchen € 27,90

Burgunder-Schalottenjus | Kartoffelpüree | Rosenkohl

Fetzers Schweine-Lendenteller € 31,50

Pilzrahmsauce | Butterspätzle | Blattsalate

Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken € 33,50

Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Blattsalate

Cordon Bleu vom Milchkalbsrücken € 36,50

Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Blattsalate

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat € 8,50

an Traubenkernöl-Dressing

Mit gebratenen Speckstreifen € 14,90

Mit geräucherter Entenbrust € 17,00

Oli's gebratene Rehmaulataschen € 18,90

Preiselbeersauce | Feldsalat

Tartar vom Räucherlachs € 16,90

Sauerrahm | Dill | Kartoffelrösti

Gratinierte Ziegenkäserolle € 16,90

Honig | Pinienkerne | Rote Beete-Apfelsalat

Milchkalbsrückensteak „Steinchampignons“ € 39,90

Steinchampignons | Béarnaise | Bratkartoffeln | Speckbohnen

Rumpsteak vom Hunsrücker Weiderind € 37,90

Filet vom Hunsrücker Weiderind € 41,90

wahlweise mit Kräuterbutter oder Peffersauce

Bratkartoffeln | Speckbohnen

Fisch

Gebratenes Zanderfilet € 31,50

Auf Steinpilz-Rahm Nudeln

Suppen

Vegetarisch

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50

Kräuterflädle | Markklößchen

Kärtner-Schlutzkrapfen € 23,90

Spinat | Käse | Braune Butter

Weihnachtsmenü

Maronen-Cremesuppe € 9,50

Geschmorte Brust von der Weihnachtsgans € 39,90

an Grand Marnier Sauce mit Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Cremiges Zimteis mit heißen Burgunderpflaumen und Sahne € 12,90

Menü € 59,-

Curry vom Sporkenheimer Kürbis (vegan) € 20,90

Kokosmilch | Cashewkerne | Koriander | Reis

Dessert

„Oh Tannenbaum“ € 14,90

Punsch Parfait | Lebkuchen Macaron | Schattenmorellen

Crème Brûlée „Klassisch“ € 14,90

Mousse au Chocolat | eingelegte Armagnac Pflaumen

Wildbret

Mandarinensorbet mit Winzersekt € 7,90

Eine Kugel cremiges Walnusseis & Bailey's Irish Cream € 7,90

Soonwälde Hirschkalbsbraten € 33,90

Burgunder-Cassis-Rahmsauce | Kartoffelklöße | Apfel-Rotkraut

Steak vom Soonwälde Hirschrücken € 44,90

Schoko-Kirsch-Sauce | Butterspätzle | Pilze | Rosenkohl

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen.

Wir reichen Ihnen sehr gerne die Allergenliste. Alle Preise sind Endpreise.