

A P É R O

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

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat € 8,50 an Traubenkernöl-Dressing	
<i>Mit gebratenen Speckstreifen</i>	€ 14,90
<i>Mit geräucherter Entenbrust</i>	€ 17,00

Oli´s gebratene Rehmaultaschen € 18,90 Preiselbeersauce Feldsalat

Tartar vom Räucherlachs € 16,90 Sauerrahm Dill Kartoffelrösti

Gratinierte Ziegenkäserolle € 16,90 Honig Pinienkerne Rote Beete-Apfelsalat

Suppen

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,50 Kräuterflädle Markklößchen

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
<u>Menü € 59,-</u>

Wildbret

Soonwälder Hirschkalbsbraten € 33,90 Burgunder-Cassis-Rahmsauce Kartoffelklöße Apfel-Rotkraut

Steak vom Soonwälder Hirschrücken € 44,90 Schoko-Kirsch-Sauce Butterspätzle Pilze Rosenkohl

Weihnachtsgans

Wahlweise Brust <u>oder</u> 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
--

Milchkalbsrückensteak „Steinchampignons“ € 39,90 Steinchampignons Bearnaise Bratkartoffeln Speckbohnen
--

Rumpsteak vom Hunsrucker Weiderind € 37,90	
Filet vom Hunsrucker Weiderind € 41,90 <i>wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce</i>	
Bratkartoffeln Speckbohnen	

Fisch

Gebratenes Zanderfilet € 31,50 Auf Steinpilz-Rahm Nudeln
--

Vegetarisch

Perigord-Trüffel-Rahmnudeln € 32,90 Frischer Perigord Trüffel Sahne Handgemachte Nudeln

Kärtner-Schlutzkrapfen € 23,90 Spinat Käse Braune Butter
--

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
--

Mandarinensorbet mit Winzersekt € 7,90

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

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