

A P É R O

2021 Blanc de Blanc Brut Nature G700 – Granit Ei & Braunewell	0,1l	€ 8,90
Frerejean Frères 1er Cru Brut Champagne Avize	0,1l	€ 11,90
Kir Royal Champagner & Cassis Likör	0,1l	€ 13,90

Weinempfehlung zum Wildbret

2024 Le Difese Sangiovese & Cabernet Sauvignon
Tenuta San Guido – Sassicaia | Toscana, Italien
0,1l € 8,30 | 0,2l € 13,90 | 0,75l € 45,-

„Vorweg“

Auster „Fine de Claires“ € 4,90 / Stück
Auf Eis mit Zitronen-Vinaigrette

Vorspeisen

Sporkenheimer Feldsalat 8,90
in Apfel-Speckdressing
Mit knusprigen Speckstreifen € 14,90

Apfel-Blutwurst-Türmchen € 13,90
Röstzwiebeln | Feldsalat

Crème Brûlée von der Bio-Gänseleber € 24,90
Calvados Apfel | Brioche

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

3 Paar Froschschenkel € 14,90
Mit Knoblauchsauce gratiniert

½ Dutzend Weinbergschnecken € 13,90
Mit Knoblauchsauce gratiniert | Toast

Garnele trifft Jakobsmuschel € 20,90
Belugalinsen | Safransauce | Gebratener Speck

Rote-Beete-Carpaccio € 19,90
Frischer Trüffel | Frischkäse

Creme Brûlée vom Ziegenkäse € 18,90
Marinierte Portweinfеigen | Feldsalat

Suppen

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

Französische Zwiebelsuppe € 9,50
Mit Käsecrouton gratiniert

Bouillabaise „Marseiller Art“ € 14,90
Würziger Fischeintopf | Knoblauchbrot

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,90
Kräuterflädle | Markklößchen

Salate

Großer marinierter Blattsalat

wahlweise mit:

- Gebratener Elsässer Maishähnchenbrust € 24,90
- Gratiniertem Ziegenkäse & Pinienkernen € 22,90

Vegetarisch

Curry vom Sporkenheimer Kürbis vegan € 20,90
Kokosmilch | Cashewkerne | Reis

Handgemachte Trüffelnudeln € 29,90
Frischer Trüffel | Rahm | Bandnudeln

Elsässer Käsespätzle € 20,90
Reblochon | Röstzwiebeln | Salat

Rote-Beete-Perlgrauen-Risotto € 26,90
Gratinierte Ziegenkäserolle | Portweinfеigen

Fisch

Gebratenes Filet von der Eismeerforelle € 32,50
Safransauce | Belugalinsen | Mandelbrokkoli

Garnelen-Nudeln € 34,90
Garnelenspieß | Bandnudeln in Krustentiersauce

Gebratenes Filet vom Edel-Waller € 31,50
Meerrettichsauce | Rote-Beete-Perlgrauen-Risotto

Fleischgerichte

Bauernsteak vom Hunsrucker Ur-Schwein € 26,90
Speck | Spiegelei | Bratkartoffeln | Speckbohnen

Stielkotelette vom Ur-Schwein 350 Gr. € 27,90
Majoran-Jus | Kartoffelpüree | Rahm-Spitzkohl

Spanferkelbraten „Sous vide“ € 26,90
Majoran-Jus | Kartoffelpüree | Rahm-Spitzkohl

Fetzers Schweinelenden-Pfanne € 32,90
Waldpilz-Rahmsauce | Butterspätzle | Salat

Lindenhof-Spieß „flambiert“ € 31,90
Schweinelende | Pfeffersauce | Bratkartoffel | Salat

Gebratene Kalbsleber € 31,90
Schmorzwiebeln | Kartoffelpüree | Apfel-Konfit

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

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

„Blanquette de Veau“ Kalbsragout € 29,90
Karotte | Champignon | Kartoffelpüree

Hunsrucker Rumpsteak „Knobi“ € 38,90
Mit Knoblauchsauce überbacken
Bratkartoffeln | Speckbohnen

Tournedos „Rossini“ € 44,90
-Filetsteak mit Gänseleber und Trüffel gratiniert-
Madeira-Jus | Pommes Macaire | Marktgemüse

„Surf & Turf“ 46,90
Hunsrucker Rinderfilet & Riesengarnelen
Knoblauchsauce | Pommes Macaire | Gemüse

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

Geflügel

Coq au Vin € 29,50
Burgunder-Jus | Perlzwiebeln | Champignons
Kartoffelpüree | Marktgemüse

Barbarie Entenbrust a l’Orange € 34,90
Orangensauce | Pommes Macaire | Marktgemüse

Wildbret aus dem Soonwald

Edelgulasch vom Soonwälder Hirschkalb € 28,50
Kartoffelklöße oder Butterspätzle
Gefüllte Rotweinbirne

Hirschkalbsbraten € 30,90
Burgunder-Brombeer-Sauce | Kartoffelklöße
Gefüllte Rotweinbirne

Hirschkalbsrückensteak € 39,90
Burgunder Jus | Sautierte Pilze
Pommes Macaire | Marktgemüse

Rehschnitzel in der Haselnusskruste € 36,90
Burgunder-Sauerkirschen-Sauce | Butterspätzle
Gefüllte Rotweinbirne

Zum Wild nach Wahl:
Apfel-Rotkraut € 5,00
Feldsalat in Apfel-Speckdressing € 8,90

Unsere Empfehlung auf Vorbestellung
Rehrücken „Baden-Baden“
Am Knochen gegart & am Tisch tranchiert
An Burgunder-Kirschjus mit Schokolade verfeinert
und feiner Beilagen-Variation
Ab zwei Personen € 54,90 pro Person

Grillkarte „Genießen Sie Qualität aus der Region!“

Ur-Schwein
Stielkotelette | 350 G | € 19,90
Schweinelendensteak | 250 G | € 22,90

Kalb
Rückensteak | 250 G | € 34,90

Rind
Rumpsteak | 200 G | € 28,90
Filetsteak | 200 G | € 33,50

Zum Steak nach Wahl // Ein Topping inklusive

- ❖ Unsere Pfeffersauce
- ❖ Kräuterbutter
- ❖ Knoblauchbutter
- ❖ Rote Zwiebelmarmelade

Wählen Sie Ihre Beilagen:
Landhaus-Pommes € 5,00
Bratkartoffeln mit Speck & Zwiebeln € 5,50
Grüne Speck-Bohnen € 6,00
Portion Marktgemüse € 7,90
KL Blattsalate HD € 6,90 | Feldsalat € 8,90
GR Blattsalate HD € 11,90 | Feldsalat € 14,90

Ab November

Täglich frisch geschmorte Martinsgans
Ganze Gans auf Vorbestellung
Für 4 Personen - mit zweierlei Saucen,
Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut
Tranchiert im Restaurant € 195,-
Zum Mitnehmen € 159,-