A P É R O

2021 Blanc de Blancs Sekt Brut nature Weingut Braunewell & G700 Granit-Ei	0,1l	€ 7,90
“Aperol-Winter-Spritz” Secco, Aperol, Cranberrysaft, Gewürze	0,2l	€ 9,90
Moscow Mule Absolut Vodka & Ginger Beer	0,2l	€ 11,-

Weinempfehlung

Zur Gans

2020 Spätburgunder Alte Rebe

Carsten Saalwächter & G700, Ingelheim, Rheinhessen

0,1l € 7,20 | 0,2l € 11,90 | 0,75l € 39,90

Zum Wild

2024 Le Difese *Sangiovese & Cabernet Sauvignon*

Tenuta San Guido – Sassicaia | Toskana, 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
an Apfel-Speck-Dressing

Mit knusprigen Speckstreifen	*€ 15,90*
Mit geräucherter Entenbrust	*€ 19,50*

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

½ Dutzend Weinbergschnecken € 14,50
Knoblauchbutter | Toast

3 Paar Froschschenkel € 14,90
Mit Knoblauchsauce gratiniert

Olis gebratene Reh-Maultasche € 19,50
Preiselbeer-Jus | Feldsalat

Garnele trifft Jakobsmuschel € 21,50
Belugalinsen | Safransauce | Gebratener Speck

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

Creme Brûlée vom Ziegenkäse € 19,50
Marinierte Portweinfeigen | Feldsalat

Suppen

Sporkenheimer Kürbissuppe € 9,90
Quitte | Ingwer | Kerne | Kernöl
Mit gebratener Jakobsmuschel € 13,50

Unsere Fischsuppe € 15,90
Würziger Eintopf | Knoblauchbrot

Kräftige Rindfleischsuppe € 7,90
Kräuterflädle | Markklößchen

Fleischgerichte

Rheinhessisches Bauernsteak € 27,90
Ur-Schweine-Rückensteak | Speck | Spiegelei
Bratkartoffeln | Speck-Rosenkohl

Fetzers Schweine-Lendenpfanne € 32,90
Wald-Pilzrahmsauce | Butterspätzle | Salat

Lindenhofspieß „brennend serviert“ € 32,90
Schweinelende | Speck | Pfeffersauce
Bratkartoffeln | Salat

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken € 33,90
Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Cordon Bleu vom Kalbsrücken € 36,90
Preiselbeeren | Landhaus Pommes | Salat

Steak vom Milchkalbsrücken 200 G € 39,90

Hunsrücker Rumpsteak 220G	**€ 39,90**
Hunsrücker Rinderfilet 200G	**€ 42,90**

wahlweise mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce
Bratkartoffeln | Speck-Rosenkohl

Hunsrücker Rumpsteak „Knobi“ € 39,90
Mit Knoblauchsauce überbacken
Bratkartoffeln | Feldsalat

Tournedos „Rossini“ € 45,90
-Filetsteak mit Gänseleber und Trüffel gratiniert-
Madeira-Jus | Pommes Macaire | Marktgemüse

Wildbret

Aus dem Soonwald

Edelgulasch vom Hirschkalb € 28,90
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
Sporkenheimer Feldsalat	€ 8,90

Unsere Empfehlung auf Vorbestellung

Rehrücken „Baden-Baden“
Am Knochen gegart & am Tisch tranchiert
An Burgunder-Kirschjus mit Schokolade verfeinert
dazu reichen wir eine feine Beilagen-Variation
Ab vier Personen **€ 54,90** pro Person

Martinsgans

Täglich 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	€ 5,00
Sporkenheimer Feldsalat	€ 8,90
Portion glasierte Maronen	€ 8,90

Fisch

Gebratenes Filet vom Lofoten Kabeljau € 33,90
Meerrettichsauce | Rote-Beete-Perlgraupen-Risotto

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

Garnelen-Nudeln € 34,90
Riesengarnelen | Bandnudeln | Krustentiersauce

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-Perlgraupen-Risotto € 26,90
Gratinierte Ziegenkäserolle | Portweinfeigen

Bei Fragen zu Inhaltsstoffen oder Allergenen, zögern Sie bitte nicht uns anzusprechen. Wir reichen Ihnen sehr gerne die Allergenliste.
Alle Preise sind Endpreise. Für Verpackung wird € 1,- berechnet.

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 selbst schmoren

Mit Zubereitungsanleitung – für die Festtage

Ofenfertig vorbereitete Gans – „Roh mariniert“

mit Sauce, Kartoffelklößen und Apfel-Rotkraut

Abholung am 23. Dezember € 145,-