

ARENS-MENÜ

Allerlei von der Gänsestopfleber mit Radicchio und Physalis

(16,50 €)

2016 Sweetheart

Weingut Oliver Zeter, Neustadt

Zweierlei von der Felsenauster mit grünem Apfel und Portulak

(12,00 €)

2016 Weißburgunder vom Löß

Weingut Theo Minges, Flemlingen

Bretonischer Seeteufel mit Skyr und Granatapfel

(€ 26,00)

2016 Grüner Sylvaner

Weingut Winfried Seeber, St. Martin

Das Beste vom Lamm mit Avocado und Lila Kartoffel

(€ 26,00)

2015 Spätburgunder „S“

Weingut Bernhard Koch. Hainfeld

Kombination von Mango und Hefeweizen mit weißem Nougat

(12,00 €)

2016 Riesling feinherb

Weingut Bassermann – Jordan, Deidesheim

5-Gang Menü 62 €

4- Gang Menü 54 €

3- Gang Menü 45 €

korrespondierende Weinbegleitung

30 €, 24 € oder 18 €

VORSPEISEN

Sommersalat

mit Nußbuttervinaigrette und Senfkrokant
8,50 €

Schaumsuppe von Fenchel und Safran

mit Bouchot Muscheln
8,50 €

Schafskäse

mit Wassermelone und wilder Rauke
15,00 €

Oktopus

mit Chorizo, Avocado und Rotkraut
16,50 €

Zweierlei Wachtel

mit Gurke und Ayrar
16,00 €

HAUPTGÄNGE

Kräutercrêpe

mit Sommerkürbis und Ziegenkäse

17,50 €

Weinblätter

mit Kapern Bulgur und Birne

16,50 €

Gegrillte Sardinenfilets

mit Aioli, Babyartischocke und Kartoffel

23,00 €

Duett vom Perlhuhn

mit Zwetschgen, grünen Bohnen und Kartoffelpraline

24,00 €

Krautwickel vom Reh

mit gebeiztem Rehrücken, Holunder, Wirsing und Serviettenknödel

26,00 €

Rinderfilet

mit Whiskey-Lack, gegrillter Mais und Jalapeno

28,00 €

REGIONAL MAL ANDERS

Lauwarmer Handkäse

mit sauren Kartoffeln
& Schnittlauchvinaigrette
8,00 €

Strudel vom Saumagen

mit Preiselbeeren
auf Ingwer - Lauchgemüse
12,50 €

Dreierlei Bratwurst

Kalb, Schwein, Lamm
auf Kräuterrahmkraut
13,00 €

Gefüllte Frikadelle

mit Zwiebel – Senf – Marmelade
auf Currywirsing
12,00 €

Der Klassiker

Bratwurst, Leberknödel und Saumagen
auf Kräuterrahmkraut
13,50 €

Auf Wunsch servieren wir Ihnen zu unseren regionalen Gerichten,
ein Kartoffel-Selleriepüree für einen kleinen Aufpreis von 3,00 €.

DESSERT

Allerlei Crème brûlée

8,50 €

Diverse Eis und Sorbets

mit Früchten der Saison

8,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit wilden Brombeeren und Kerbelrahmeis

8,50 €

Käsevariation von Tourette

aus Straßbourg

10,00 €

Kombination von Mango

und Hefeweizen mit weißem Nougat

12,00 €