

ARENS-MENÜ

Allerlei von der Gänsestopfleber
mit Topinambur und Passionsfrucht
(16,50 €)

2016 Sweetheart

Weingut Oliver Zeter, Neustadt

Zweierlei von der Jakobsmuschel
mit Kürbis und Orange
(12,00 €)

2016 Weißburgunder vom Löß

Weingut Theo Minges, Flemlingen

Bretonischer Steinbutt

mit Petersilienwurzel und Estragon
(€ 26,00)

2016 Grüner Sylvaner

Weingut Winfried Seeber, St. Martin

Das Beste vom Hirsch

mit bunter Bete und Totentrompeten
(€ 26,00)

2015 Spätburgunder „S“

Weingut Bernhard Koch, Hainfeld

Kombination von weißer Schokolade
und Kokos mit Ananas(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

Frühlingsalat

mit Nussbuttern vinaigrette und Walnusskrokant
8,50 €

Cappuccino vom Stubenküken

mit Brust, Keule und Sellerie
9,50 €

Mimolette

mit karamellisiertem Grünkohl und Granatapfel
14,50 €

Geflämmter Saibling

mit Koriander und Lotuswurzel
16,50 €

Dreierlei vom Frühlingslamm

mit Couscous und Mandarine
16,00 €

HAUPTGÄNGE

Gnocchis von der Karotte

mit Ricotta und Haselnuss

16,50 €

Canneloni von Rot und Weißkohl

mit Belugalinsen und Kräuterseitlingen

16,00 €

Filet vom Skrei

mit Kohlrabi und Süßkartoffelwaffel

23,50 €

Duett von der Wildente

mit Erdnuß und buntem Rettich

24,50 €

Sandwich und Frikassee vom Frischling

mit Schwarzwurzel und Buchweizen

25,50 €

Rinderfilet vom Holzkohlegrill

mit Gewürzhaube, roten Zwiebeln und Polenta

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 Limettenrahmeis und Rotem Apfel

8,50 €

Käsevariation von Tourette

aus Straßbourg

10,00 €

Kombination von weißer Schokolade

und Kokos mit Ananas

12,00 €