

ARENS-MENÜ

**Allerlei von der Gänsestopfleber
mit Petersilienwurzel und Ananas**

(16,50 €)

*2015 Riesling „Schiefer“ feinherb
Weingut Karl Ludwig Scherr*

**Carabinero in eigener Essenz
mit Passionsfrucht und Estragon**

(12,00 €)

*2016 Rivaner trocken
Weingut Egidiushof*

**Bretonischer Sankt Petersfisch
mit Honigtrüffel und Topinambur**

(€ 26,00)

*2015 Silvaner vom „Löss“
Weingut Bernhard Koch*

**Das Beste vom Wild Fasan
mit Riesenpapaya und Schwarzwurzel**

(€ 26,00)

*2011 Cuvee „Z“, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Barrique
Weingut Oliver Zeter*

**Kombination von Pfälzer Karotte
und Buttermilch mit Limette**

(12,00 €)

*2007 Rieslaner Beerenauslese
Weingut Holger Schneider*

5-Gang Menü 62 €

4- Gang Menü 54 €

3- Gang Menü 45 €

korrespondierende Weinbegleitung

30 €, 24 € oder 18 €