

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 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 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 €