

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 €