

VORSPEISEN

**Winterlicher Blattsalat**

*mit Nußbuttervinaigrette und Sesam-Blätterteigstange*  
8,50 €

**Kombination aus Blatt- und Rohkostsalaten**

*mit Nussbuttervinaigrette*

*wahlweise mit:*

*gebratenen Riesengarnelen*  
14,00 €

*gebratenen Hähnchenstreifen*  
12,00 €

**Schaumsuppe von Kürbis und Kokos**

*mit kleinem Kürbissalat und gebratener Riesengarnele*  
8,50 €

**Ziegenkäse karamellisiert und als Praline**

*mit Pumpernickel, Karotte und Orange*  
14,50 €

**Hausgebeizter Saibling**

*mit gebackener Teigtasche, Feldsalat und Granatapfel*  
15,00 €

HAUPTGÄNGE

**Wiener Schnitzel**

*mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und gebackener Petersilie*  
19,50 €

**Ragout vom Reh**

*mit Bratapfel, Rotkraut und Serviettenknödel*  
21,00 €

**Kabeljaufilet in Parmesanschaum**

*mit Risotto, gebratenem Chicorée und Birne*  
22,50 €

**Feine Bandnudeln**

*mit karamellisiertem Grünkohl, Haselnüssen und Schafskäse*  
12,50 €

**Spinatknödel mit Babyspinat**

*in brauner Butter mit Parmesanspänen*  
12,50 €

**Unsere Dry Aged Steaks vom Holzkohlegrill**

**Bayrisches Simmentaler Rinderfilet**

32,00 €

**Bayrischer Simmentaler Rinderrücken**

26,00 €

**Rücken vom Iberico Schwein**

24,00 €

*Unsere Steaks servieren wir Ihnen mit bunter Kartoffelarte,  
Pfälzer Rosenkohl, Jus und Sauce Bernaise*

REGIONAL MAL ANDERS

**Hausmacher Wurstspezialitäten**

*mit Cornichons und Senf*

10,50 €

**Lauwarmer Handkäse**

*mit sauren Kartoffeln & Schnittlauchvinaigrette*

9,50 €

**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 €*



**ARENS** 327m NN  
*St. Martin* HOTEL \*\*\*  
SUPERIOR

DESSERT

**Allerlei Crème Brûlée**  
8,50 €

**Diverse Eis und Sorbets**  
*mit Früchten der Saison*  
8,00 €

**Halbflüssiger Schokoladenkuchen**  
*mit Rahmeis vom Ingwer*  
*und Apfelterrine*  
9,00 €

**Käsevariation von Tourette**  
*aus Straßbourg*  
10,00 €

