

## **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 €

## VORSPEISEN

### **Wintersalat**

*mit Nußbuttervinaigrette und Senfkrokant*  
8,50 €

### **Schaumsuppe von Fenchel und Safran**

*mit Bouchot Muscheln*  
8,50 €

### **Schafskäse**

*mit Wassermelone und wilder Rauke*  
15,00 €

### **Oktopus**

*mit Chorizo, Avocado und Rotkraut*  
16,50 €

### **Zweierlei Wachtel**

*mit Gurke und Ayrar*  
16,00 €

## HAUPTGÄNGE

### **Kräutercrêpe**

*mit Sommerkürbis und Ziegenkäse*

17,50 €

### **Weinblätter**

*mit Kapern Bulgur und Birne*

16,50 €

### **Gegrillte Sardinenfilets**

*mit Aioli, Babyartischocke und Kartoffel*

23,00 €

### **Duett vom Perlhuhn**

*mit Zwetschgen, grünen Bohnen und Kartoffelpraline*

24,00 €

### **Krautwickel vom Reh**

*mit gebeiztem Rehrücken, Holunder, Wirsing und Serviettenknödel*

26,00 €

### **Rinderfilet**

*mit Whiskey-Lack, gegrillter Mais und Jalapeno*

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 wilden Brombeeren und Kerbelrahmeis*

*8,50 €*

### **Käsevariation von Tourette**

*aus Straßbourg*

*10,00 €*

### **Kombination von Mango**

**und Hefeweizen mit weißem Nougat**

*12,00 €*