

ARENS - MITTAGSMENÜ

Mimolette

mit karamellisiertem Grünkohl und Granatapfel
(16,50 €)

Duett von der Wildente

mit Erdnußbutter und buntem Rettich
(24,50 €)

Allerlei Crème brûlée

(8,50 €)

3-Gang Menü 39,00 €

VORSPEISEN

Frühlingsalat

mit Nußbuttervinaigrette und Walnußkrokant
€ 8,50

Kombination aus Blatt- und Rohkostsalaten

mit Nussbuttervinaigrette

wahlweise mit:
gebratenen Riesengarnelen
€ 14,00

gebratenen Hähnchenstreifen
€ 12,00

Cappuccino vom Stubenküken

mit Brust, Keule und Sellerie
9,50 €

Terrine vom Maishähnchen

mit Aprikosen-Pfeffer-Chutney und Wildkräutersalat
€ 9,50

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat

18,00 €

Rücken vom Landschwein

mit Kräuterkruste, Kartoffelroulade und Weißkrautsalat

16,50 €

Filet vom Seehecht

in Rieslingschaum mit Kräuterkartoffeln und Blumenkohl

18,50 €

Feine Bandnudeln

mit buntem Kohl, Walnüssen und Ziegenkäse

12,50 €

Spinatknödel

in brauner Butter mit Parmesan

12,50 €

Simmenthaler Rinderrücken mit Senfhaube

Süßkartoffeln und Karotten-Lauchgemüse

21,00 €

DESSERT

Allerlei Crème brûlée

8,50 €

Diverse Eis und Sorbets

mit Früchten der Saison

8,00 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Limettenrahmeis und Rotem Apfel

8,50 €

Käsevariation von Tourette

aus Straßbourg

10,00 €