

ARENS - MITTAGSMENÜ

Schafskäse

mit Wassermelone und wilder Rauke
(16,50 €)

Duett vom Perlhuhn

mit Zwetschgen, grünen Bohnen und Kartoffelpraline
(24,50 €)

Allerlei Crème brûlée

(8,50 €)

3-Gang Menü 39,00 €

VORSPEISEN

Wintersalat

mit Nußbuttern vinaigrette und Senfkrokant
€ 8,50

Kombination aus Blatt- und Rohkostsalaten

mit Nussbuttern vinaigrette

wahlweise mit:

gebratenen Riesengarnelen
€ 14,00

gebratenen Hähnchenstreifen
€ 12,00

Schaumsuppe von Fenchel und Safran

mit Bouchot Muscheln
8,50 €

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 €

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 €