



CORONA EINWEGSPEISEKARTE

Liebe Gäste,

wir freuen uns Sie wieder in unserem *Restaurant 327* zu begrüßen, wenn auch unter strikten Auflagen des Landes Rheinland-Pfalz, welche Sie dem Formular mit Ihrer Anschrift und Kontaktdaten entnehmen können.

Bitte beachten Sie, dass in unserem gesamten Hotel Mundschutzpflicht herrscht. Lediglich in unserem Restaurant beim Essen dürfen Sie die Maske abnehmen.

Bitte halten auch Sie sich im Sinne von uns allen an die vorgegeben Abstands- und Hygieneregeln.

Wir freuen uns, dass Sie uns während der Coronakrise unterstützen und unsere Gäste sind!

Familie Arens & Team

OFFENE WEISSWEINE von Weingütern aus St. Martin

| | 0,25 l | 0,1l |
|--|--------|--------|
| 2018 Riesling „Element“ trocken, Weingut Aloisiusshof | 5,50 € | 3,00 € |
| 2018 Riesling Kabinett trocken, Weingut Rössler-Schneider | 5,00 € | 2,50 € |
| 2018 Riesling „Classic“ feinherb, Weingut Glaser | 5,50 € | 3,00 € |
| 2018 Weisser Burgunder Kabinett trocken, WG Alfons Hormuth | 5,00 € | 2,50 € |
| 2018 Grauer Burgunder „Element“ trocken, Weingut Aloisiusshof | 5,50 € | 3,00 € |
| 2018 Grüner Sylvaner „Alte Reben“ trocken, WG Winfried Seeber | 5,50 € | 3,00 € |
| 2018 Chardonnay trocken, Weingut Altes Schlößchen | 4,50 € | 2,50 € |
| 2019 Sauvignon blanc „Bergel“ trocken, Weingut Adriane Moll | 6,00 € | 3,00 € |
| 2018 Scheurebe Spätlese lieblich, Weingut Holger Schneider | 6,00 € | 3,00 € |
| 2018 Rosé trocken, Weingut Manfred Platz | 5,00 € | 2,50 € |

OFFENE ROTWEINE von Weingütern aus St. Martin

| | 0,25 l | 0,1l |
|---|--------|--------|
| 2017 Spätburgunder trocken, Weingut Rössler-Schneider (knapp 12 Monate im Holzfass gereift) | 6,00 € | 3,00 € |
| 2017 Cabernet Sauvignon trocken, Weingut Glaser | 6,50 € | 3,50 € |
| 2017 Merlot trocken, Weingut Manfred Platz | 6,00 € | 3,00 € |
| 2015 Blauer Portugieser „Alte Reben“ trocken, Weingut Aloisiusshof | 6,50 € | 3,50 € |
| 2018 Cuvée Philipp E. mild, Weingut Egidiusshof | 5,50 € | 3,00 € |
| 2017 Dornfelder halbtrocken, Weingut Holger Schneider | 5,00 € | 2,50 € |
| 2016 St. Laurent feinherb, Weingut Gilda Moll | 5,50 € | 3,00 € |

Taunusquelle still/medium/classic

4,50 € 0,75 l



VORSPEISEN

Kombination aus Blatt- und Rohkostsalaten

mit Müsli Krokant

8,50 €

*wahlweise mit:
gebratenen Riesengarnelen*

14,00 €

gebratenen Hähnchenstreifen

12,00 €

Burrata

mit Tomate und Rucola

14,50 €

Pulpo

mit Chorizo und Avocado

16,50 €

Kaltschale von Erbse und Apfel

mit Ziegenkäse und Minze

8,50 €

HAUPTGÄNGE

Spinatknödel mit Babyspinat

in brauner Butter mit Parmesanspänen

12,50 €

Bandnudeln mit Ricotta

Sauerampfer und Salzmandel

14,00 €

Filet vom Zander

mit Polenta, Broccoli und Riesling

22,50 €

Gulasch vom Pfälzer Wild

mit Serviettenknödel, Sauerrahm und bunten Karotten

21,50 €

Der Klassiker

*Bratwurst, Leberknödel und Saumagen
auf Kräuterrahmkraut mit Kartoffelselleriepüree*

16,50 €

Gefüllte Frikadelle

mit Zwiebel – Senf – Marmelade auf Currywirsing

13,50 €

Strudel vom Saumagen

mit Preiselbeeren auf Ingwer-Lauchgemüse

12,50 €

Wiener Schnitzel

mit Kartoffel-Gurkensalat, Preiselbeeren und gebackener Petersilie

19,50 €

Unser Dry Aged Steak vom Holzkohlegrill

Bayrisches Simmentaler Rinderfilet

32,00 €

Bayrischer Simmentaler Rinderrücken

26,00 €

Rücken vom Iberico Schwein

24,00 €

Alles unsere Steaks servieren wir mit Jus, Sauce Bernaise, Kartoffelroulade und gegrilltem Romana Salat

DESSERT

Allerlei Crème Brûlée

8,50 €

Halbflüssiger Schokoladenkuchen

mit Vanillerahm Eis und marinierten Erdbeeren

9,00 €

Diverse Eis und Sorbets

mit Früchten der Saison

8,00 €

Käsevariation von Tourette

aus Straßburg

10,00 €