

ARENS-MENÜ

Allerlei von der Gänsestopfleber mit Mandelblüten und Rhabarber

(16,50 €)

2015 Sauvignon Blanc „Sweetheart“ Spätlese, Oliver Zeter Diedesfeld

Meerspinne mit Mango und Bärlauchschaumsuppe

(10,00 €)

2015 Grüner Veltliner trocken, Gerhard Klein, Hainfeld

Bretonische Seezunge mit Löwenzahn und Süßkartoffeln

(€ 26,00)

2015 Weißburgunder „Alte Reben“ Spätlese trocken, Weingut Borell-Diehl, Hainfeld

Das Beste vom Salzwiesenlamm mit bunten Bohnen und Cous Cous

(26,00 €)

2012 Cuveé Madeleine, Weingut Siegriest, Leinsweiler

Kombination von Babybanane und Sauerampfer mit Mascarpone

(12,00 €)

2015 Gelber Muskateller trocken, Weingut Theo Minges, Flemlingen

5-Gang Menü 62 €

4- Gang Menü 54 €

3- Gang Menü 45 €

korrespondierende Weinbegleitung

30 €, 24 € oder 18 €