

## **ARENS-MENÜ**

**Allerlei von der Gänsestopfleber  
mit Petersilienwurzel und Ananas**

(16,50 €)

*2015 Riesling „Schiefer“ feinherb  
Weingut Karl Ludwig Scherr*

**Carabinero in eigener Essenz  
mit Passionsfrucht und Estragon**

(12,00 €)

*2016 Rivaner trocken  
Weingut Egidiushof*

**Bretonischer Sankt Petersfisch  
mit Honigtrüffel und Topinambur**

(€ 26,00)

*2015 Silvaner vom „Löss“  
Weingut Bernhard Koch*

**Das Beste vom Wild Fasan  
mit Riesenpapaya und Schwarzwurzel**

(€ 26,00)

*2011 Cuvee „Z“, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Barrique  
Weingut Oliver Zeter*

**Kombination von Pfälzer Karotte  
und Buttermilch mit Limette**

(12,00 €)

*2007 Rieslaner Beerenauslese  
Weingut Holger Schneider*

*5-Gang Menü 62 €*

*4- Gang Menü 54 €*

*3- Gang Menü 45 €*

***korrespondierende Weinbegleitung***

*30 €, 24 € oder 18 €*