

ARENS-MENÜ

Allerlei von der Gänsestopfleber mit Kirschen und Mandeln

(16,50 €)

*2015 Deidesheimer Leinhöhle Riesling Spätlese
Weingut Bassermann-Jordan*

Grüne Gazpacho mit Dreierlei von der Jakobsmuschel

(12,00 €)

*2016 Pinot Noir Rosè, trocken
Weingut Aloisushof*

Bretonischer Thunfisch mit Wassermelone und Buchweizen

(€ 26,00)

*2016 Blanc de Noir, trocken
Weingut Borell-Diehl*

Das Beste vom Spanferkel mit Meerspinat und Aprikose

(26,00 €)

*2014 Gans Rot, trocken, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Gies-Düppel*

Kombination von der Erdbeere und weißer Schokolade mit Basilikum

(12,00 €)

*2016 Sweetheart
Weingut Oliver Zeter*

5-Gang Menü 62 €

4- Gang Menü 54 €

3- Gang Menü 45 €

korrespondierende Weinbegleitung

30 €, 24 € oder 18 €