

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 Aloisiushof*

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 €

VORSPEISEN

Sommersalat

mit Chia Samen Hippe

7,50 €

Schaumsuppe von Kokos und grünem Curry

mit Sot`y laisse

8,00 €

Pfälzer Feige

mit Brillant Savarin und Quinoa

13,50 €

Kombination von Sepialine

und Estragon mit Zucchini und Polenta

14,50 €

Brust und Keule von der Wachtel

mit Wiesenchampignons und roter Zwiebel

15,00 €

HAUPTGÄNGE

Dreierlei Semmelknödel

mit wilder Rauke, Karotten und Rote Bete

15,50 €

Cannelloni von kleinen Pfifferlingen

mit Allerlei Paprika und Kerbel

16,50 €

Filet von der Atlantik Scholle

mit Crevetten, bunten Tomaten und Salbeirisotto

22,50 €

Duett von der Freilaufente

mit Gartenbohnen und Süßkartoffeln

23,50 €

Cordon Bleu vom Wildschwein

mit Brie gefüllt, wilde Brombeeren und Sommerkürbis

21,50 €

Rinderfilet

mit Blütenpollen, bunter Bete und Grießnocken

26,00 €

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 Birne und Joghurt Lavendel Eis

8,50 €

Käsevariation von Tourette

aus Straßbourg

10,00 €

Kombination von Erdbeere und weißer Schokolade

mit Basilikum

12,00 €