

## **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 €

**Wintersalat**

*mit Nußbuttervinaigrette und Müslikrokant*

7,50 €

**Rotkohlschaumsuppe**

*mit Limetteninfusion und zweierlei Gans*

8,50 €

**Geräucherte Büffelmozzarella**

*mit Muskatkürbis und Mispel*

13,50 €

**Dreierlei von der Pfälzer Forelle**

*mit Chicoree und Pumpernickel*

15,00 €

**Duett vom Milchkalb**

*mit schwarzem Mais und Kumquat*

15,00 €

## HAUPTGÄNGE

### **Schnitzel von geschmortem Knollensellerie**

*mit Staudensellerie und Cranberries*

15,50 €

### **Kartoffelrisotto mit pochiertem Ei,**

*Blattspinat und Parmesanschaum*

16,50 €

### **Pfälzer Saibling**

*mit Rosenkohl und Dattel-Mandel-Bulgur*

22,50 €

### **Brust und Keule vom Milchhahn**

*mit Totentrompeten und Brokkoli*

23,00 €

### **Dampfnudel mit Wildschweinragout gefüllt,**

*Grünkohl und Mandarinen*

26,00 €

### **Rinderfilet mit Wacholderhaube,**

*Butterrüben und grünem Apfel*

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 zweierlei Banane und Zitronen-Rosmarin-Eis*

8,50 €

**Käsevariation von Tourette**

*aus Straßbourg*

10,00 €

**Kombination von Pfälzer Karotte**

und Buttermilch mit Limette

12,00 €