

## **ARENS - MITTAGSMENÜ**

### **Pfälzer Feige**

*mit Brillant Savarin und Quinoa*

*(13,50 €)*

### **Duett von der Freilaufente**

*mit Gartenbohnen und Süßkartoffeln*

*(23,50 €)*

### **Allerlei Crème brulée**

*(8,50 €)*

**3-Gang Menü 39,00 €**

## VORSPEISEN

**Sommersalat**  
*mit Chia Samen*  
€ 7,50

**Kombination aus Blatt- und Rohkostsalaten**  
*mit Nussbuttern vinaigrette*

*wahlweise mit:*  
*gebratenen Riesengarnelen*  
€ 14,00

*gebratenen Hähnchenstreifen*  
€ 12,00

**Schaumsuppe von Kokos und grünem Curry**  
*mit Sot`y laisse*  
€ 8,00

**Terrine vom Maishähnchen**  
mit Aprikosen-Pfeffer-Chutney und Wildkräutersalat  
€ 9,50

## HAUPTGÄNGE

### **Wiener Schnitzel**

*mit Kartoffel-Gurkensalat*

18,00 €

### **Rücken vom Landschwein**

*mit Kräuterkruste, Kartoffelroulade und Weißkrautsalat*

16,50 €

### **Filet vom Seehecht**

*in Rieslingschaum mit Kräuterkartoffeln und Blumenkohl*

18,50 €

### **Feine Bandnudeln**

*mit buntem Kohl, Walnüssen und Ziegenkäse*

12,50 €

### **Spinatknödel**

*in brauner Butter mit Parmesan*

12,50 €

### **Simmenthaler Rinderrücken mit Senfhaube**

*Süßkartoffeln und Karotten-Lauchgemüse*

21,00

## 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 Charentais Melone und Joghurt Limetten Eis*

8,50 €

**Käsevariation von Tourette**

*aus Straßbourg*

10,00 €