

St. Martin

ARENS RESTAURANT

NEU

Panorama-Terrasse, Pergola, Höhenrestaurant: Das Drei-Sterne-Superior-Hotel mit einzigartigem Panoramablick in die Rheinebene steht auf einem über 40.000 Quadratmeter großen Sonnenplateau und hat vor allem kulinarisch eine Menge zu bieten. Annika und Philipp Arens kauften 2016 das Haus. Der Vorbesitzer, der Bauern- und Winzerverband Rheinland-Pfalz, hatten in den frühen Sechzigern das imposante Ensemble als Jugendhaus mitten in die Weinberge bauen lassen und es als Bildungs- und Begegnungsstätte der Bauern- und Winzeryugend vorgesehen.

Äußerlich eher nüchtern, entfaltet das Hotel in seinem Inneren einen Einklang von friedlicher Ruhe, freundlichem Service und ehrgeiziger Küche. Mit den Erfahrungen der Familie Arens in Sterneküchen hielt im Restaurant eine neue Küchenstrategie Einzug. Nicht mehr »Kochen fürs Vaterland«, sondern feinsinnig inspirierte Gerichte à la Gourmet. Speisen wie Zweierlei von der Jakobsmuschel, bretonischer Steinbutt oder »Das Beste vom Hirsch« dominieren die Abendkarte. Seefische, Fleisch und Käse liefert ein Frischehändler aus Straßburg. Das Wild, in der Regel als ganze Tiere, kommt aus heimischem Forst.

Schon der Gruß aus der Küche (marinierte Scampi an Möhrensalat) weist den Weg: Das Produkt hoher nordischer Herkunft wird nicht unnötig verfremdet, sondern auf beste Art zubereitet und mit einer kongenialen Safransauce zur Geltung gebracht. Auch der Mimolette mit karamellisiertem Grünkohl und Granatapfel könnte kaum besser sein.

Ausnehmend gut das Filet vom Kabeljau mit Spargel, Sauce hollandaise und brauner Butter. Unser Menü ist, bis auf das Duett von der Wildente, die doch etwas den Garpunkt verpasst, und den Spargel, welcher das Adjektiv »bissfest« allzu wörtlich nimmt, durchaus empfehlenswert. Einen besonders leckeren Abschluss findet es mit einem handwerklich gut zubereiteten Dessert: Crème brûlée in den Sorten Bitter-, Weiß- Vollmilch-, Karamell- und Erdbeerschokolade.

Auch die begehbbare Weinkarte am Büfett zeigt die Ambitionen des Hauses: Sie bleibt, bis auf eine Kurzvisite an der Mosel, ausnahmslos in der Region. *fe*

AUF EINEN BLICK

Arens Restaurant

in Arens Hotel 327m NN
Oberst-Barrett-Str. 1, 67487 St. Martin
☎ (0 63 23) 94 50
www.aren327.de
Inhaber: Annika Arens
Küchenchef: Philipp Arens
Öffnungszeiten: 12.00 - 22.00
Betriebsferien: 24.12.
120 Sitzplätze, 60 Sitzplätze im Freien
M: 39,00 - 62,00 **H:** 12,00 - 26,00
F: 15,00 - 85,00 **O:** 3,00 - 6,50
☑ 68,00 - 74,00 ☑ 112,00 - 218,00
Zahlungsarten: **EC** 
       

Küche	Ambiente	Service	Weine
♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦	♦♦♦♦



Arens Restaurant in St. Martin: Die Aussicht ist nur ein Grund für einen Besuch!

FAZIT

Die Aussicht ist unübertrefflich, und auf der Speisekarte hat sich Kreativität breitgemacht. Den Platz auf der Terrasse sollte man reservieren und sich auf meist heimische Weine freuen.