



Bettina von Arnim

RESTAURANT

## WEINEMPFEHLUNG

2024 Friulano  
Pierpaolo Pecorari · Friaul <sup>A</sup>

2025 Kernerl  
Weingut Proppe · Saale Unstrut <sup>A</sup>

2024 Moscato d' Asti  
Claudio Icardi · Piemont <sup>A</sup>

**Weinbegleitung,  
Mineralwasser, Kaffee**  
3-Gänge-Menü **22 €**  
4-Gänge-Menü **30 €**

## VEGETARISCHES MENÜ

### SUPPE

Erbse · Minze · Falafel <sup>ØØ</sup>

Pea · mint · falafel

<sup>A</sup> Sellerie, Sesam, Soja, Sulfite

### ZWISCHENGANG

Portobello · Vialone Risotto · Babyspinat · Cashew · Tomate <sup>ØØ</sup>

Portobello · Vialone risotto · baby spinach · cashew · tomato

<sup>A</sup> Schalenfrüchte, Molkereiprodukte, Sulfite

### HAUPTGANG

Crêpe-Roulade · Frühlingsgemüse · Hirse · Pistazie · Paprika <sup>ØØ</sup>

Crêpe roulade · Spring vegetables · millet · pistachio · sweet pepper

<sup>A</sup> Gluten a1, Sellerie, Senf, Schalenfrüchte

### DESSERT

Orange · Beeren · Dattel · Agave · Kornblüte <sup>ØØ</sup>

Orange · berries · date · agave · garden cornflower

<sup>A</sup> Schalenfrüchte h1, Soja, alkoholfrei

### Preise

#### pro Person

3-Gänge-Menü ohne Zwischengang

**43 €**

4-Gänge-Menü

**57 €**

<sup>Ø</sup> Ovolacto Vegetarisch    <sup>ØØ</sup> Vegan

**Restaurant Bettina von Arnim**

Ackerwand 4 · 99423 Weimar · Tel.: +49 3643 872-660

Dorint Hotels Betriebs GmbH · Aachener Straße 1051 · 50858 Köln