

Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Liebe Gäste,

wir heißen Sie an unserer Arnolds Bar herzlich willkommen und freuen uns von Herzen, dass wir Sie heute als unseren geschätzten Gast begrüßen dürfen. Unsere einladende Bar verspricht unvergessliche Genussmomente mit frisch Gebrühtem & Gezapftem, Cocktails und Drinks, gepaart mit herzlich-rheinländischer Gastfreundschaft durch unseren authentischen Barkeeper Andreas Weyrauch.

Die moderne Arnolds Bar offeriert beliebte Klassiker und raffinierte Highlights. Unser Fokus bildet die besondere Kollektion an feinen Rum aus dem Hause 1423 als auch die abgestimmte Weinkarte mit edlen Tropfen überwiegend deutscher Herkunft. Für den kleinen Hunger an der Bar erwarten Sie ausgewählte Snacks aus unserer Hausküche.

Die Inspiration für die Namensgebung unseres »Arnolds« geht zurück in das 14. Jahrhundert, in dem der erzbischöfliche Küchenmeister und Ritter Arnold von Buschfeld die wunderschöne Anlage rund um die nahegelegene Burg Konradsheim errichtete. Ganz in seinem kulinarischen Vermächtnis möchten wir seine Gedanken eines Gastgebers mit Herz wiederbeleben.

Wir wünschen Ihnen eine schöne, genussvolle Zeit bei uns.



Ihr Aymen Oudhini
Gastronomischer Leiter & Küchenchef



»Gern servieren wir Ihnen ein Glas unseres SCHÖNES LEBEN Jahrgangssekt«



SCHÖNES LEBEN Signature Cocktail

aus Erfstadt

ARNOLDS CARIBBEAN

Tauchen Sie ein in die sanften Wellen des Arnolds Caribbean, einem verführerischen Cocktail, der wie eine karibische Brise auf Ihrer Zunge tanzt. Die warme Süße des Patridom Elixir de Ron bildet die Basis, ein dominikanischer Rum, der mit seiner reichen, karamelligen Note sofort Urlaubsgefühle weckt. Ein Hauch von Sekt verleiht dem Drink ein prickelndes Finish, während Zuckersirup und der frisch gepresste Limettensaft sich zu einer harmonischen Balance aus süßer Verführung und frischer Säure vereinen. Als Highlight sorgt Blütenzucker nicht nur für eine florale Raffinesse, sondern auch für eine visuelle Überraschung – ein zarter Hauch von Exotik, der den Drink wie einen Sommergarten erblühen lässt. Zum Abschluss umarmt Sie ein frischer Minzweig, der den Cocktail mit einem Hauch von Kräuterfrische abrundet. Der Arnolds Caribbean verspricht ein karibisches Abenteuer für die Sinne, in jedem Schluck pure Lebensfreude.

9,50 EURO



* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Aperitif

SCHÖNES LEBEN Winzer-Sekt, Trocken	0,1	5,60
	0,2	9,90
Landson Champagner	0,75	22,50
	0,375	89,50
*Hugo ⁽⁰⁾	0,2	6,80
*Aperol Spritz ⁽¹²⁾	0,2	6,80
*Ramazotti Spritz ⁽¹²⁾	0,2	7,80
*Wildberry Lillet ⁽¹²⁾	0,2	7,80

Aperitif Alkoholfrei

Schloß Koblenz Sekt Trocken, Alkoholfrei ⁽⁰⁾	0,75	22,50
Sanbitter ^(12,4)	9,8 cl	3,40
Martini Floreale ^(1,12)	2 cl	3,00
Humboldt Freigeist Gin ⁽¹⁾	2 cl	3,10

Softdrinks

Apollinaris Klassik Mineralwasser	0,2	2,60
	0,7	6,50
Vio Still Mineralwasser	0,2	2,60
	0,7	6,50
VIO Schorle (Zitrone, Apfel, Kirsch, Orange-Maracuja, Rhabarber)	0,25	2,90
Säfte (Orange, Apfel, Maracuja, Kirsch, Multivitamin)	0,2	2,40
Limonade (Coca Cola ^(26,12) , Cola Light ^(26,12) , Fanta ^(2,12) , Sprite)	0,2	2,20
	0,3	2,90
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry	0,2	2,90
Früh Sport Fassbrause	0,33	3,30



»Gern servieren wir Ihnen ein Glas unseres SCHÖNES LEBEN Jahrgangssechts«

* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

*Bier vom Fass

Kölsch Früh ^(A)	0,2	2,60
	0,4	4,40
Pils Bitburger ^(A)	0,2	2,60
	0,4	4,40

Bier aus der Flasche

Benediktiner Weißbier (hell, dunkel, alkoholfrei) ^(A)	0,5	4,60
Bitburger Pils	0,33	3,20
Kölsch (alkoholfrei)	0,33	3,20
Vitalmalz, Malzbier (alkoholfrei) ^(12,A)	0,33	3,30

Brände, Cognac & Co

Schladerer Obstwasser	2 cl	3,20
Premium Williams Christ Brand	2 cl	5,40
Hennessy VS Cognac	2 cl	5,90
Asbach Uralt	2 cl	3,20
Sandemann Medium Dry Sherry ^(O)	5 cl	3,60
Delaforce Full Ruby Port ^(O)	5 cl	4,20

Bitter

Amaro Ramazzotti	2 cl	3,00
Jägermeister	2 cl	3,00



»Das erste Bier wurde bereits 3.000 v. Chr. von den Sumerern gebraut.«

* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Rum von 1423

»Eine besondere Kollektion«

Companero Ron Gran Reserva bis zu 15 Jahre	4 cl	8,00
Kräftiger Duft nach tropischen Früchten, elegante Fruchtnoten im Abgang		
Companero Ron Panama Anejo 12 Jahre (12)	4 cl	9,00
Schwere dunkle Schokolade, warme Sahne, ein Hauch von Zitrusfrüchten		
Ron Patridom Seleccion Exclusiva 6 und 12 Jahre (12)	4 cl	8,50
Schwere Aromen von braunem Zucker, Vanille, Kokos, mild & ausgewogen		
Companero Ron Elixir Orange 1 Jahr (12)	4 cl	8,00
Weich & vollmundig, mit exquisiten Aromen von Orange & Kokos		
Patridom Elixir de Ron 3 Jahre(12)	4 cl	7,00
Tropische Noten von Kokos & Kakaobutter mit zartem Mandarinenaroma		
Christobal Pinta 6 bis 8 Jahre (12)	4 cl	7,00
Angenehm mild, warme Vanillearomen, zarte Eichennote gefolgt von zarter frischer Minze		
Christobal Nina 8 bis 12 Jahre (12)	4 cl	8,00
Üppige Aromen von Pfefferminzschokolade & Marshmallows, sanfter weicher Abgang mit Vanillenoten		



»Die Göttin selber aber hat den Rum. Ganz ohne Thee genossen« Heinrich Heine

* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Spirituosen

Absolut Vodka	2 cl	3,20
Doppelkorn	2 cl	3,00
Linie Aquavit	2 cl	3,20
Tequila Gold	2 cl	3,00
Ouzo	2 cl	2,90
Pernod ⁽¹²⁾	2 cl	3,00

Gin

Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin	2 cl	7,90
10 Beaufort North Coast Gin	2 cl	6,80
Hendrick's Gin	2 cl	5,40

Whisk(e)y

Chivas Regal 12 ⁽¹²⁾	2 cl	4,70
Jack Daniels	2 cl	4,70
Johnnie Walker Black Label	2 cl	6,40
Glenmorangie 10 Jahre ⁽¹²⁾	2 cl	5,90

Liköre

Baileys ^(G)	2 cl	2,90
Cointreau	2 cl	3,00
Eckes Edelkirsch	2 cl	2,90
Licor 43 ⁽¹²⁾	2 cl	2,90
Amaretto Disaronno	2 cl	3,00



»Eine Flasche des Whiskys „The Macallan 1926 Adami“ wurde für 2,5 Mio. Euro versteigert.«

* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

***Arnolds Caribbean^(0,12)** 9,50

»Unser Signature Cocktail«

mit Patridom Elixir de Ron, SCHÖNES LEBEN Sekt
Zuckersirup, Limettensaft, Blütenzucker & Minze

Pomello Spritz ⁽⁰⁾	7,80
Liselotte	9,90
Kölsch Fizz ^(A)	7,80
Espresso Martini ^(1,0)	9,90
Rezi Royal	7,80
Flower Berry - alkoholfrei	7,80
Wine Berry ⁽²⁾	7,80
Belle Spritz ^(2,0)	7,80

***Kukki-Cocktails**

»getoastet – nicht geschüttelt«

Caipirinha	8,90
Mojito	8,90
Sex on the Beach	8,90
Pina Colada ^(L)	8,90



* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Heißgetränke

Café Creme	2,60
Kännchen Kaffee	4,80
Espresso	2,40
Doppelter Espresso	3,40
Cappuccino ^(G)	3,60
Milchkaffee ^(G)	3,80
Latte Macchiato ^(G)	3,80
Heißer Kakao ^(G)	2,90
Kännchen erlesener Ronnefeldt Tee	3,80



»Tee wärmt das Herz, Kaffee wärmt die Seele.«

* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Grand Vin Schönes Leben

Tauchen Sie mit uns in die Grand Vin Selektion des Arnolds Schönes Leben Restaurant ein. Wir möchten Ihnen eine handverlesene Auswahl an ausgezeichneten Weinen anbieten.

Unsere Weine stammen vor allem aus den angrenzenden deutschen Weinregionen. In den überwiegend familiengeführten Betrieben prägt die traditionelle Handwerkskunst ihre jeweilige Region und schenkt damit jedem edlen Tropfen eine besondere Note.

Mit unserer Grand Vin Schönes Leben Selektion finden Sie die perfekte Harmonie zu unseren Speisen, edlen Käse Arrangements oder für Ihre persönlichen Genussmomente.



* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

*Offene Weißweine⁽⁰⁾

Pfalz Villa JL Grauburgunder Villa Wolf trocken 0,2 6,40

Aromen von Quitte, Nuss und Mandeln

Rheingau Riesling Weingut Ohlig halbtrocken 0,2 6,90

Süffig und vollmundig in feiner Harmonie

Baden Weißburgunder Stefan Rinklin trocken 0,2 6,90

Duft von Zitrusfrüchten, Kraft und bezaubernde Eleganz vereint

*Offene Roséweine⁽⁰⁾

Baden Spätburgunder Weißherbst Bickensohl halbtrocken 0,2 6,40

Fruchtig, spritzig mit leichten Dörrobstaromen

*Offene Rotweine⁽⁰⁾

Pfalz Villa JL Dornfelder Villa Wolf halbtrocken 0,2 6,40

Aromen von Kirschen und schwarzen Johannisbeeren

Pfalz Merlot St. Annagut trocken 0,2 6,40

Kraftvoll und aromatisch mit feiner Eleganz

Sol Mio Negroamaro Primitivo trocken 0,2 6,90

Komplexes Bukett vollreifer dunkler Früchte und würziger Note



* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Regionale Flaschenweine - Weiß^(o)

Mosel Riesling Tandem Weingut Stefan Müller halbtrocken Fruchtig, saftig, klar, mit einem feinen würzigen Abgang	0,75	24,95
Nahe Kauer Weißburgunder Weingut Gebrüder Kauer trocken Elegant frisch mit feiner Fruchtfülle, schmelziger Abgang	0,75	26,90
Pfalz Grauburgunder Weingut Schneider Pfaffmann trocken Saftiger Apfelduft, Exotikfrüchte, angenehmer Schmelz	0,75	23,90
Pfalz Sauvignon Blanc Weingut Schneider Pfaffmann trocken Ein Hauch Exotik und leichte Rauchigkeit mit Blütigkeit	0,75	22,90
Baden Nägelesfürst Rosengold Gewürztraminer feinherb Feinfruchtiges Wildrosen-Aroma, Aprikosennuancen, ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis mit saftigem Abgang	0,75	46,30
Franken Silvaner Weingut Pröstler trocken Würzig, anregend und süffig	0,75	24,90
Franken Lukas Schmidt Best of Bacchus Second Flight feinfruchtig Apfel- & Orangenschalenduft, Charmeur, dem man nicht widerstehen kann	0,75	26,90
Saale-Unstrut Müller-Thurgau trocken Fruchtig, mild, Muskatnote, Äpfel, Aprikosen & Walnüsse	0,75	23,90



»Schade, dass man Wein nicht streicheln kann.« Kurt Tucholsky

* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Weißwein alkoholfrei

Mosel Dr. Loosen Riesling alkoholfrei trocken	0,75	22,50
--	------	-------

Regionale Flaschenweine – Rosé^(o)

Nahe Spätburgunder Rose Weingut Gebrüder Kauer trocken	0,75	27,90
---	------	-------

Zart lachsfarbene Spezialität, nach kurzer
Maischestandzeit gepresst

Regionale Flaschenweine - Rot^(o)

Pfalz Spätburgunder von Winning trocken fruchtige Kirsch- und Johannisbeeraromen, mit feiner Würze abgerundet	0,75	28,90
--	------	-------

Pfalz Sankt Anna Merlot Lergenmüller trocken Toller Nachhall mit Eindruck von dunkler Schokolade	0,75	23,90
--	------	-------

Württemberg Rot und Wild Weingut Hirsch trocken Würzig, vollmundig, ausbalanciert, Kräftige Frucht bei angenehmer Wucht	0,75	24,90
--	------	-------

Baden Nögelsförst Wildromantik Pinot Noir trocken Ausdrucksvoll und animierend am Gaumen mit feiner Würze und Saftigkeit	0,75	32,90
---	------	-------



* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Besondere Tropfen Europas⁽⁰⁾

FR Tribu Montahut Chardonnay Domaine trocken	0,75	25,90
Hauch von Pfeffer und Gewürzen verleiht ihm einen aufregenden Twist, der an eine abenteuerliche Reise erinnert		
FR Tribu Montahut Syrah, Domaine Calmel & Joseph trocken	0,75	25,90
Dunkle Früchte, wie schwarze Johannisbeeren und Brombeeren sind die Hauptakteure in diesem heroischen Tropfen		
AT vom Haus Zweigelt D.A.C Pfaffl trocken	0,75	23,90
Vollmundig und dicht mit der saftigen Frucht reifer Kirschen in einem kraftvoll harmonischen Körper		
IT SanSilvestro Barbera Passito Appassimento trocken	0,75	25,90
Kräftig und opulent mit den Aromen von Kirschen und Beeren in anregender Fruchtsüße		
ES Rioja Crianza D.O.P., Bodegas Primicia trocken	0,75	29,90
Feine Eleganz, gute frutale Intensität und waldige Töne gute Struktur		



* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Bar Bissen

Pinsa ^(A,G)	14,50
Rindercarpaccio Rucola Parmesan BIO Natives Oliven-Öl	14,80
Herzhafte Gulaschsuppe ^(A,I) Rind Paprika Champignon Brot	9,20
Currywurst ^(2,16,I,J) Fruchtige Curry-Sauce Brot	12,80
Flammkuchen Elsässer ^(1,2,A,G) Crème fraîche Speck Zwiebel	14,50
Flammkuchen Vegetarisch ^(A,G) Käse Lauch Crème fraîche	13,50
Käseselektion ^(G,A,E2,H,1) Brie de Normandie Eifelmilder Ziegenkäse Parmigiano Reggiano Ananaskäse Mango Chutney Brot Butter	12,80



»Mich deucht, das Größte bei einem Fest ist, wenn man sich's wohl schmecken lässt.«
Johann Wolfgang von Goethe

* Happy Hour: Dienstag bis Donnerstag 19-20 Uhr

Kennzeichnungsstoffe und Zusatzstoffe

eventuelle enthaltene Zusatzstoffe:

1 mit Konservierungsstoffen, **2** mit Antioxidationsmittel, **3** mit Geschmacksverstärker, **4** mit Süßungsmittel/n, **10** enthält eine Phenylalaninquelle, **12** mit Farbstoff, **13** geschwefelt, **14** gewachst, **15** geschwärzt, **16** mit Phosphat, **25** Chininhaltig, **26** koffeinhaltig, **27** mit Nitritpökelsalz, **28** mit Säuerungsmittel, **29** mit Stabilisatoren, **30** mit Verdickungsmittel, **O** Schwefeldioxid und Sulfite.

Kennzeichnungsstoffe Allergene

Potenzielle Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide, **A1** Getreide Roggen, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie, **J** Senf, **E1** Haselnüsse, **E2** Mandeln, **E3** Walnüsse, **K** Sesamsamen, **L** Schwefeldioxid/Sulfite, **M** Lupinen, **N** Weichtiere

Hinweis:

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Bitte sprechen Sie uns bei Allergien und Nahrungsmittel-unverträglichkeiten an, wir beraten Sie gerne.