

Aperitifs

Fränkischer Secco, Oppmann	0,1l	EUR	4,00
Fränkischer Rosé Secco, Oppmann	0,1l	EUR	4,00
Hauscocktail „Arvena Garden“	0,1l	EUR	7,00
Alkoholfreier Hauscocktail	0,2l	EUR	5,00
Aperol Sprizz ^{3,4}	0,2l	EUR	7,00
Campari ³ mit Soda oder Orangensaft	4 cl	EUR	6,50

Vorspeisen

Fränkischer Feldsalat in unserem Hausdressing mit Speck und Croûtons	EUR	7,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeer-Meerrettich und Chicoree	EUR	9,00
Serrano Schinken mit Melone	EUR	9,50
Großer Salatteller „Arvena Garden“ <u>wahlweise mit:</u>		
• Vegetarischen Minifrühlingsröllchen dazu Sesam-Dip	EUR	9,00
• Gegrillter Truthahnbrust	EUR	10,00
• Gebackenen Garnelen im Kartoffelkleid dazu Chili-Dip	EUR	11,50

Suppen

Passierte Gemüserahmsuppe mit gerösteten Kürbiskernen	EUR	4,50
Rinderkraftbrühe mit Leberknödel	EUR	4,50

Fischhauptgänge

Spaghettini mit Nordseeshrimps in feiner Basilikumsauce	EUR	12,50
Lachsschnitte in Zitronen-Kräuterbutter gebraten auf Blattspinat mit Schwenkkartoffeln	EUR	18,00

Hauptgänge

6 Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut mit Senf und Brötchen	EUR	7,00
Truthahngeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce mit Karottengemüse und Kräuterreis	EUR	14,00
Gekochter Rindertafelspitz in Apfel- Meerrettichsauce mit Wurzelgemüse und Schnittlauchkartoffeln	EUR	14,50
Schweinefiletspieß „Rustikale Art“ mit Speck und Zwiebeln dazu Bratkartoffeln	EUR	17,50
Minutensteak vom Roastbeef mit Kräuterbutter dazu Pommes Frites und gezupfte Blattsalate	EUR	19,50

Vegetarisch / Vegan

Vegetarische Frischkäse-Ravioli in Salbeibutter mit gehobeltem Parmesan	EUR	8,00
Veganer Gemüseteller nach italienischer Art mit Spaghettini	EUR	12,00

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Sauerkirschen im Glas	EUR	5,50
Salat von frischen Früchten mit Schlagsahne	EUR	5,50
Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis	EUR	6,00