

## *Aperitifs*

Champagner Veuve Pelletier	0,1l	EUR	8,50
Hauscocktail „ARVE“	0,1l	EUR	7,00
Alkoholfreier Hauscocktail	0,2l	EUR	5,00
Aperol Sprizz <sup>3,4</sup>	0,2l	EUR	7,00
Sherry Tio Pepe dry fino	5 cl	EUR	5,00
Sherry Amontillado medium dry	5 cl	EUR	5,00
Campari <sup>3</sup> mit Soda oder Orangensaft	4 cl	EUR	6,50

## *Vorspeisen*

Heimischer Feldsalat in Himbeerdressing mit glasierten Cashewkernen	EUR	7,00
Gebratene Wachtelbrust auf Balsamico-Linsen mit marinierten Salatspitzen	EUR	11,00
Gegrilltes Rotbarben-Filet dazu in der Pfanne gebratener Chicorée mit Honig, Kräuterciabatta	EUR	12,00

## *Suppen*

Brunnenkresse Schaumsuppe mit Nordmeershrimps	EUR	7,00
Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Portweinmorcheln	EUR	7,00

## *Fischhauptgänge*

Gebratenes Steinbutt-Filet auf sautiertem Kohlrabi in Krustentiersauce mit Schwenkkartoffeln	EUR	21,00
Variation von Edelfischen in Champagnersauce mit Blattspinat und Kräuterreis	EUR	23,00

## *Hauptgänge*

Zarte Kalbsmedaillons in Käse-Ei-Hülle gebacken auf Tomaten-Zucchini-Gemüse dazu Pesto Linguine	EUR	20,00
Gebratenes Lammrückenfilet in Kräuterkruste auf Ratatouille Gemüse mit Thymiankartoffeln	EUR	21,00
Rinderfiletsteak in pikanter Pfefferrahmsauce, Gemüse vom Wochenmarkt dazu Kartoffelgratin	EUR	24,00

## *Vegan*

Auberginen-Paprika-Couscous mit Kichererbsensalsa	EUR	14,00
---	-----	-------

## *Desserts*

Ananassorbet Batida de Côco	EUR	4,00
Kleine Pfannkuchen in Orangenkaramell dazu Grand-Marnier-Parfait	EUR	8,00
Dessertteller „ARVE“	EUR	11,00