ARVENA PARK
Das Hotel am Franken-Center
Görlitzer Straße 51
D-90473 Nürnberg
Fon +49 911 8922-0
Fax +49 911 8922-115
info@arvenapark.de

ARVENA MESSE
Hotel an der NürnbergMesse
Bertolt-Brecht-Straße 2
D-90471 Nürnberg
Fon +49 911 8123-0
Fax +49 911 8123-115
info@arvenamesse.de

ARVENA KONGRESS
Hotel in der Wagnerstadt
Eduard-Bayerlein-Straße 5a
D-95445 Bayreuth
Fon +49 921 727-0
Fax +49 921 727-115
info@arvenakongress.de

ARVENA REICHSSTADT
Hotel in Bad Windsheim
Pastoriusstraße 5
D-91438 Bad Windsheim
Fon +49 9841 907-0
Fax +49 9841 907-200
info@arvenareichsstadt.de

HOTEL EISENHUT
Ein Arvena Hotel
Herrngasse 3-5/7
D-91541 Rothenburg o.d. Tauber
Fon +49 9861 705-0
Fax +49 9861 705-45
hotel@eisenhut.com

ARVENA HOTELS

Arvena Park • Das Hotel am Franken-Center GmbH • Görlitzer Straße 51 • 90473 Nürnberg

Eine detaillierte Liste mit allen enthaltenen Allergenen erhalten Sie bei unserem Personal.
For a detailed list containing all allergens of our food and beverages please ask our staff.
Preisstand: 2019. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.
Valid: 2019. Errors and changes excepted.

Roomservice

Leckereien aus unserem / *delicacies from our*

Restaurant Arvena Garden

Bestellen Sie unter:
to order dial:
888

täglich von 18.00 bis 23.00 Uhr
daily from 6.00 p.m. until 11.00 p.m.

Roomservice Aufschlag / *Supplement 3,00 EUR*

Vorspeisen / Starters

Serrano Schinken mit Melone 10,50 EUR
Serrano ham with melon

Großer Salatteller „Arvena Garden“
wahlweise mit:
- **Vegetarischen Minifrühlingsröllchen dazu Sesam-Dip** 9,50 EUR
- **Gegrillter Truthahnbrust** 10,50 EUR
- **Gebackenen Garnelen im Kartoffelkleid dazu Chili-Dip** 12,50 EUR

Large mixed salad „Arvena Garden“
served with one of the following:
- vegetarian mini spring rolls and sesame dip
- grilled breast of turkey
- baked prawns in a potato coating and chili dip

Suppe / Soups

Passierte Gemüserahmsuppe 5,00 EUR
mit gerösteten Kürbiskernen
Creamed vegetable soup with roasted pumpkin seeds

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel 5,00 EUR
Consommé of beef with liver dumpling

Fischhauptgang / Fish Main Cours

Lachsschnitte in Zitronen-Kräuterbutter gebraten 19,50 EUR
auf Blattspinat mit Schwenkkartoffeln
Slice of salmon roasted in lemon herbs butter
with leaf spinach and buttered potatoes

Hauptgänge / Main Courses

6 Nürnberger Rostbratwürste auf Sauerkraut 8,50 EUR
mit Senf und Brötchen
6 grilled Nuremberg sausages set on sauerkraut
served with mustard and rolls

Truthahngeschnetzeltes in Waldpilzrahmsauce 15,00 EUR
mit Karottengemüse und Kräuterreis
Diced turkey in a mushroom cream sauce
with carrots and herbal rice

Minutensteak vom Roastbeef mit Kräuterbutter 20,50 EUR
dazu Pommes Frites und gezupfte Blattsalate
Roast beef minute steak with herbs butter
served with French fries and leaf lettuce

Vegetarisch / Vegan

Vegetarische Frischkäse-Ravioli in Salbeibutter 9,00 EUR
mit gehobeltem Parmesan
Vegetarian cream cheese Ravioli in sage butter
with parmesan shavings

Veganer Gemüseteller nach italienischer Art 12,00 EUR
mit Spaghettini
Vegan vegetable mix „Italian style“
with spaghettini

Desserts

Hausgemachtes Schokoladenparfait mit Sauerkirschen im Glas 6,00 EUR
Homemade chocolate parfait with sour cherries in a glas

Apfelküchle in Zimtzucker mit Vanilleeis 7,00 EUR
Apple fritters with cinnamon and sugar with vanilla ice-cream