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[3,4]	0,2l	EUR	7,00
Campari[3] mit Soda oder Orangensaft	4 cl	EUR	6,50
Sherry Tio Pepe dry fino	5 cl	EUR	5,00
Sherry Amontillado medium dry	5 cl	EUR	5,00

Vorspeisen

Fränkischer Feldsalat in Balsamico Dressing mit gerösteten Nüssen	EUR	7,00
Tranchen vom gebeizten Thunfisch mit Wok-Gemüse Salat und Wasabi	EUR	14,00
Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Parmesan und Pinienkernen an Salatbukett	EUR	14,00

Suppen

Klare Perlhuhnsuppe mit Shiitake Pilzen und Gemüserauten	EUR	6,00
Krustentierschaumsuppe mit Garnelen Stick	EUR	9,00

Fischhauptgänge

Gebratene Seeteufel Medaillons in Limetten-Kapern-Fond dazu sautierte Kartoffeln	EUR	21,00
Variation von Edelfischen in Champagnersauce mit Blattspinat dazu Kräuterreis	EUR	24,00

Hauptgänge

Geschmorte Hirschkeule in Wacholdersauce mit Speckrosenkohl und Brezenknödel	EUR	19,00
Knusprig gebratene Barbarie Entenbrust in Orangen-Sherry-Sauce dazu Karotten-Wirsing Gemüse und Kartoffelkrapfen	EUR	21,00
Rinderfiletsteak in Balsamicojus mit Rotweinschalotten, Gemüse und Kartoffelgratin	EUR	24,00

Vegetarisch / Vegan

Spinatauflauf in leichter Gorgonzolasauce mit gebackenen Austernpilzen und Gemüse	EUR	14,00
Vegane Pasta mit Steinpilzen und Kräutern in Olivenöl sautiert dazu Gemüseallerlei	EUR	14,00

Desserts

Orangensorbet in mit Gewürzen verfeinertem Campari	EUR	4,00
Mousse au Chocolat-Törtchen auf Bourbon Vanillesauce	EUR	8,00
Glasierte Birnentarte mit hausgemachten Walnussparfait	EUR	8,50
Dessertteller „ARVE“	EUR	12,00